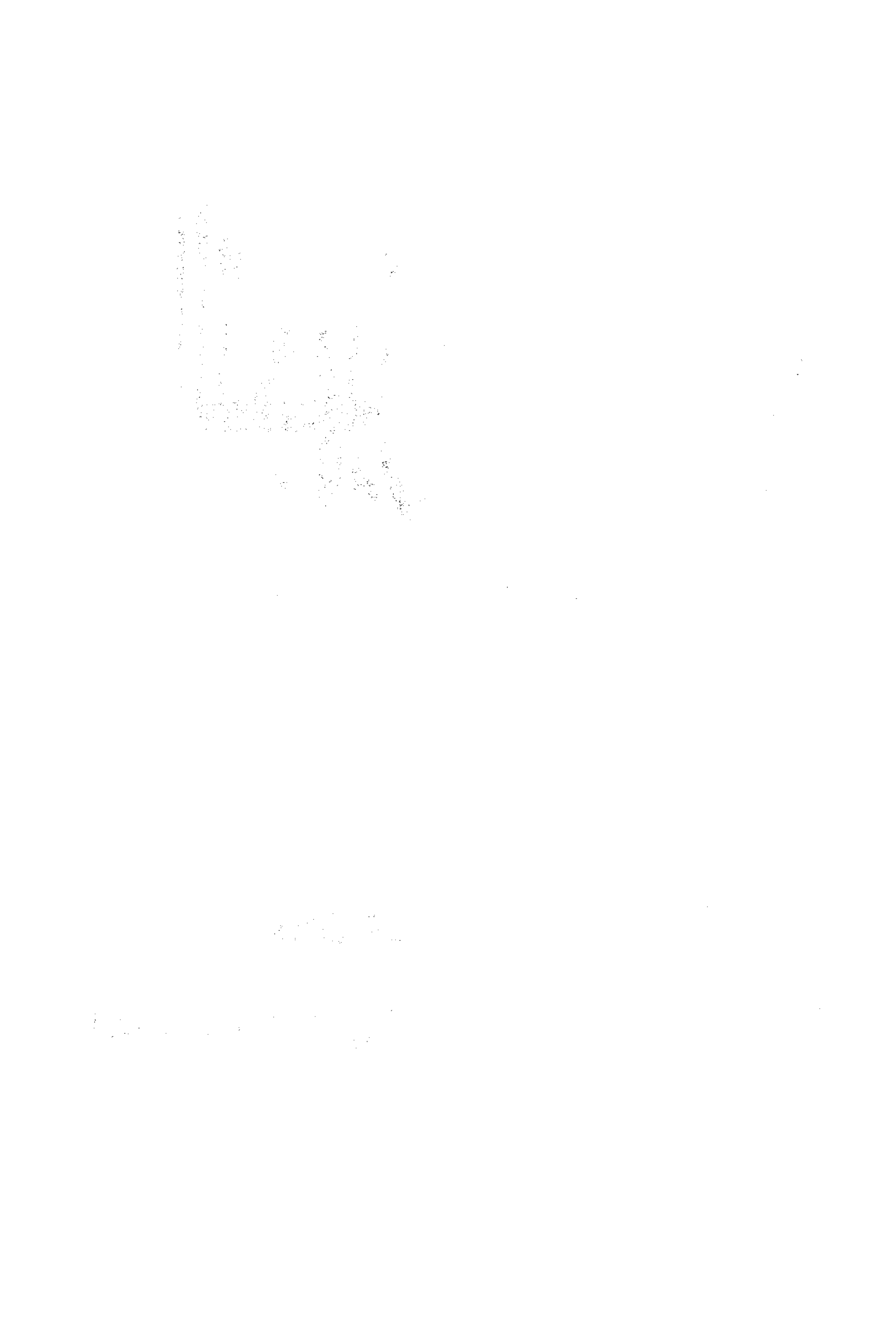
التجهيزات الفندقية

الدكتورة

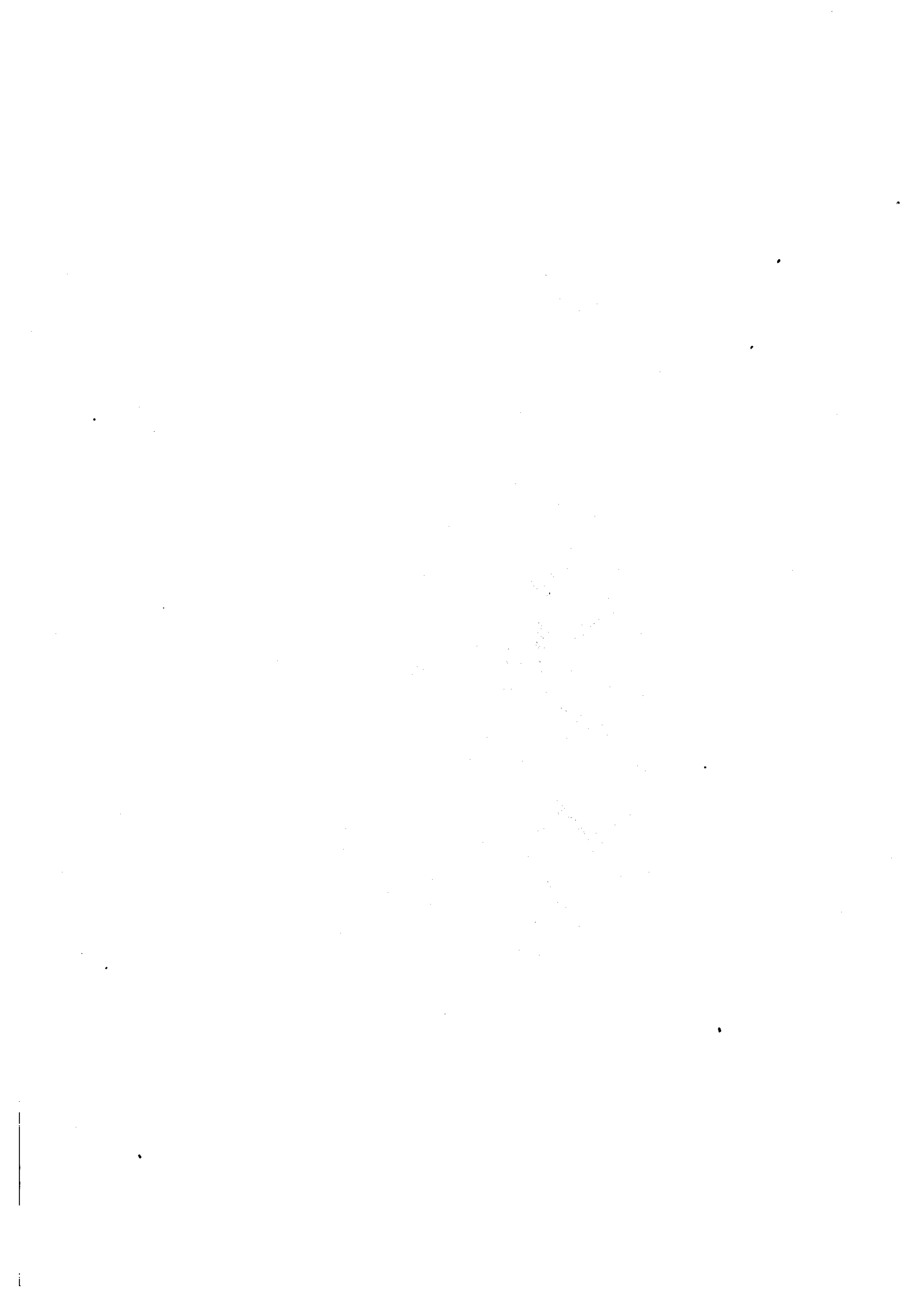
حنان محمد لطفي الجمل

المدرس بالمعهد العالي للسياحة والفنادق وترميم الآثار

أبوقير – الإسكندرية




بسم الله الرحمن الرحيم



المقدمة

نظرا لأهمية صناعة السياحة بمقوماتها الأساسية في تنمية الدخل القومي واستقطاب اتجاهات حركة السياحة العالمية إلي بلادنا في ظل منافسة شرسة. ولذا فإن استخدام الأسلوب العلمي والبحث الأكاديمي في استنباط الأسس والمعايير اللازمة هي الوسيلة الفعالة لإقامة صناعة حديثة للسياحة تأخذ ما في العصر من أساليب حديثة.

ومما سبق أقدم بين يدي الطلاب موضوعا من الموضوعات الهامة التي أصبحت من مستلزمات السياحة والفندقة. ونتيجة طبيعية للنشاط السياحي والفندقي وعنصر هام لتقييم هذا النشاط إلا وهو التجهيزات في صناعة الفنادق.

ولأن السياحة سواء خارجية أو داخلية تعتمد على الفنادق بشكل كبير وكلما كان المكان مهيأ تهيئة صحيحة كان مشجعاً للسائح على إطالة مدة اقامته.

لذلك قدمت هذا الكتاب ليوفر للقارئ والطلاب والمستثمرين أساسيات التجهيزات الفندقية في صناعة الفنادق .

ويقسم هذا الكتاب إلي أثني عشر باباً يتناول اساسيات تجهيز كل قسم من أقسام الفندق متضمنا الشروط الواجب اتخاذها في طلب وتحديد نوعية الأجهزة والمعدات وتوزيعها موضحاً بالرسوم التوضيحية والصور الواقعية من الفنادق العالمية كإحدي الأدوات الإيضاحية شائعة الاستخدام في مجال التجهيزات وذلك لكي يسهل لطالب السياحة والفنادق أو العاملين في هذا المجال من أخذ رؤية للواقع الفعلي. والله أسأل أن أكون قد وفقت في إخراج هذا الكتاب في الصورة الملائمة.

د./ حنان محمد لطفي الجمل

الباب الأول

التخطيط العام للمشروع الفندقي



الباب الأول

التخطيط العام للمشروع الفندقي

إن عملية تجهيز فني فندقي ليس أمر بسيط بل أن هنـاك العديـد مـن الخطوات الواجب أتباعها بداية من التفكير في مكان المنشـأة الفندقيـة وحتـى الانتهاء بوضع عوامل الديكور والزينة.

أسس اختيار موقع المشروع السياحي:-

إن اللبنه الأولي في بناء مشروع سياحي هو اختيار موقـع المشـروع وهذا حتي الانتهاء بوضع عوامل الديكور والزينة.

(١) شكل المشروع:-

لابد أن يتناسب شكل المشروع السياحي وطبيعة المكان الذي ينشأ فيه، وكذلك يجب أن يتناسب واهتمامات السياح والتي عادة أيضاً ما ترتبط بطبيعيـة المكان التي علي أساسها يحدد نوعية المشروع السياحي.

وللسياحة أنشطة متعددة من أهمها:-

(أ) سياحة عامة　　(ب) سياحة آثار　　(ج) سياحة ترفيهية

(د) سياحة علاجية　　(هـ) سياحة دينية　　(و) سياحة مؤتمرات

الـــخ ....

ولكل نوعية من أهتمامات السياح تأثيرها في شكل المنـتج السـياحي وتجهيزاته، وقد يكون مشروع واحد ويخدم أكثر من نوعية سياحية. كذلك يجب في حالة اختيار البلد أو الموقع للمشروع أن تكون سبل المواصـلات الجويـة،

البرية والبحرية سهلة وميسرة وتناسب جميع المراحل السينية للنزلاء المتوقع إستقبالهم.

عند البدء في التفكير في أي مشروع سياحي يتم اختيار الأقليم ثم البلد وبعد ذلك الموقع علي أن يكون في حي سياحي أو منطقة سياحية تتفق ونوعية النزلاءِ المترددين لإنشاء المشروع ثم تحدد درجته ثلاثة أربعة ، خمسة نجوم.

(٢) أسس اختيار أرض المشروع:-

لأختيار أرض مشروع سياحي يجب تحديد الهدف من إقامته وعمل دراسة تسويقية وتحديد المعايير والهدف من المشروع. وتختلف الأرض داخل أو خارج المدينة وأيضاً إذا ما كانت بها مرافق أو إنها منطقة نائية، لذلك عند إعداد الدراسات الاقتصادية للمشروع يؤخذ في الاعتبار القواعد الآتية لتحديد قيمة الأرض.

١. إذا كانت الأرض المطلوب إقامة المشروع عليها داخل المدينة وبها جميع المرافق من كهرباء ومياه ومجاري تكون نسبة قيمة الأرض إلي التكلفة الكلية للمشروع من ١٥% إلي ٢٠% طبقاً للموقع.

٢. إذا كانت الأرض المقام عليها المشروع بمناطق خارج المدينة وبها المرافق العامة تكون نسبة قيمة الأرض إلي التكلفة الكلية للمشروع من ٨% إلي ١٠%.

٣. إذا كانت الأرض المقام عليها المشروع بمناطق نائية ولا توجد بها مرافق عامة مثل الكهرباء والمياه والمجاري يجب أن تكون نسبة قيمة الأرض إلي التكلفة الكلية من ٢% إلي ٣%.

وبهذه النسب تكون اقتصاديات المشروع جيدة : تحدد مساحة الأرض طبقا للقواعد المعمول بها والواردة بجدول وزارة السياحة الخاصة للقرى السياحية. وإذا زادت المساحات تكون عبارة عن خسائر متلاحقة للمشروع نتيجة التسويات والصيانة .... الخ.

أما في حالة التوسعات المستقبلية يؤخذ في الاعتبار عند التخطيط للمشروع زيادة مسطح الأرض وصيانتها لحين إتمام المشروع بالكامل بعد التوسعات المرحلية. وعند اختيار أرض المشروع يجب أن يكون الشكل مناسب من حيث طول الواجهة والمسطح والجيران والشوارع ..... الخ بما يتفق وحجم المشروع ودرجته وفي جميع الأحوال يؤخذ في الإعتبار مواصفات وزارة السياحة وهي ملزمة لتحديد درجة المشروع.

قواعد توصيف وتقييم قرى الاجازات الشاطئية:-

يوضح جدول (١-١) جميع الشروط الواجب توافرها في قرى الأجازات تبعاً لدرجة كل منها.

يتم تقسيم هذه القواعد إلي ستة نقاط رئيسية:-

(أ) العوامل التخطيطية.

(ب) عوامل التصميم المعماري.

(ج) العوامل الإنشائية.

(د) العوامل الميكانيكية والكهربائية.

(هـ) عوامل الخدمة الفندقية.

(و) الأنشطة الترفيهية.

أولاً : العوامل التخطيطية وتشمل:-

١. الموقع

يجب أن يكون موقع القرى خمسة نجوم متميز جداً لطبيعيــة المنطقــة بحيــث يستفيد من ميزة طبيعية كوجود بحر أو مناظر طبيعية خلابة. كذلك يجــب أن يكون الموقع متميز في كل من قرى (الثلاث – الأربع) نجوم.

٢. المساحة

وجد أنه كلما أرتفع مستوى القرية (٥ نجوم) كلما زادت مساحة القرية فيجب أن تكون لا تقل عن ٦٠,٠٠٠م٢ في حالة الخمس نجوم ٣٧,٥٠٠م٢ فــي حالــة الأربعة نجوم، ٢٠,٠٠٠م٢ في حالة الثلاث نجوم. كذلك يجب أن تكون أقصي مساحة تشغلها المباني المسقوفة الثابتة بالنسبة لمساحة الأرض ١٢% في حالــة القرى خمسة نجوم ١٥% و ٢٠% للأربعة والثلاثة نجوم علي التوالي.

ثانياً : عوامل التصميم المعماري:-

يجب أن تقام وحدات إقامة النزلاء علي هيئــة حجــرات منفصــلة أو مجموعة سواء بمنافع خاصة لكل وحدة أو مشتركة بحيث يمكــن أن يتضــمنها مبني واحد أو مباني متعددة.

١- حجرات النوم:

(أ) يكون أبعاد حجرة النوم ٢٠م في ارتفاع ٢,٤٠ ، ١٨م × ٢,٤٠ و ١٥م ×٢,٤٠ للخمس ، أربع ، ثلاث نجوم علي التوالي.

(ب) لابد من توافر إما سرير مزدوج بمقياس ١٦٠ × ٢٠٠ ، ١٥٠ × ٢٠٠ ، ١٤٠ × ٢٠٠ للخمس أو أربع أو ثلاث نجوم علي التوالي أو ســرير مفرد ١٠٠ × ٢٠٠ للخمس وأربع نجوم ، ٩٠ × ٢٠٠ للثلاث نجوم.

(ج) يجب أن تشمل محتويات الغرفة دولاب للملابس . كراسي بمساند منضدة وسط . حام حقائب ، كمودينو ، تسريحة . مكتب ، سلال للقمامة . فيديو ، إذاعة داخلية ، تكييف هواء.

٢- حمامات الغرف:

تكون أبعاد الحمامات ٥ × ٢٢٠سم ، ٤ × ٢٢٠سم ، ٣,٦ × ٢٠٠سم علي التوالي للنجوم (٥ ، ٤ ، ٣). ولابد من توافر مياه ساخنة ، دش ، حوض غسيل للأيدي ، مرحاض ، بيدية ، اكسسوارات الحمام .... الخ.

٣- لابد من توافر حمام سباحة لا يقل عن ٥٠م٢، في القرى الخمس نجوم. ويفضل تواجد حمام سباحة بأي أبعاد في النجوم الأخرى.

٤- يلزم وجود مطعم رئيسي – مطعم متخصص – كافيتريا ٢٤ ساعة ، كافيتريا خاصة بحمام السباحة في حالة القرى الخمس نجوم. ويلزم توافر مطعم رئيسي و كافيتريا فقط في قرى الأربعة نجوم والثلاثة نجوم.

ثالثاً : العوامل الإنشائية:-

يجب أن يكون أقل عزل صوتي ٤٥ للخمس نجوم ، ٤٠ للأربع نجوم و ٣٥ الثلاث نجوم . وأن يكون أقل عزل حراري ١,٤ وات/م٣ للخمس والأربع نجوم و ١,٢ وات/م٣ للثلاث نجوم.

رابعاً : العوامل الميكانيكية والكهربائية:-

لابد من توافر طاقة كهربائية تتراوح من ٤ك وسع ٢ك وللنجوم علي التوالي ، لابد من توافر أقل كمية ماء شرب ٠,٨م٣ ـــــ ٠,٥م٣ للنجوم علي التوالي. لابد أن يكون أقل بعد لوحدة معالجة الصرف الصحي ١٠٠م. لابد من توافر تلكس.

خامساً : عوامل الخدمة الفندقية:-

لابد من توافر خدمة بريد ، خدمة مصرفية ، استدعاء للنزلاء يلزم توافر محلات صالون حلاقة (حريمي / رجالي) - محلات للهدايا محلات للصحف ، مكتب للخدمات السياحية.

كذلك لابد من توافر قاعة طعام و استراحة للعاملين، ولابد من توافر طرق الوقاية من الحريق حسب اشتراطات الدفاع المدني والحريق مع توافر الخدمة الطبية وخدمة الغسيل والكي ، حفظ الحقائب ، وخزائن.

سادساً : الأنشطة الترفيهية:-

يلزم توفير الأماكن والتجهيزات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط الترفيهي سواء للنزلاء المقيمين أو العابرين، توفير مرسي أو مرفأ للمراكب ، مركز للرياضات البحرية ، مركز غوص، نادي رياضي ، مسرح مكشوف صالة متعددة الأغراض ، ملاعب تنس ، مضمار ، ركوب خيل ، ملعب جولف.

ملعب أطفال (مغطى / غير مغطي)، صالة تليفزيون وفيديو ، مكتبة ثقافية، نادي صحي ، بلياردو - رماية .... الخ.

مثال تطبيقي لقواعد توصيف قرى الأجازات الشاطئية:-

احسب مساحة المباني المسقوفة لقرية سياحية عدد ٢٠٠ حجـرة نـوم خمسة نجوم.

الحــــل:-

(أ) مسطحات غرف النوم

- الغرفة ٢٠م٢ × ٢٠٠ = ٤٠٠٠ م٢
- حمامات الغرف ٥م٢ × ٢٠٠ = ١٠٠٠م٢
- ممر مدخل الغرف ٢,٢٥م٢ × ٢٠٠ = ٤٥٠م٢
- فرندات ٢,٧٥م٢ × ٢٠٠ = ٥٥٠م٢

٦٠٠٠م٢

(ب) مسطحات المناطق العامة:-

- مطعم رئيسي ٢,٥ × ٢٠٠ غرفة = ٥٠٠م٢
- كافيتريا رئيسية ١,٥ × ٢٠٠ غرفة = ٣٠٠م٢
- بار رئيسي ٠,٥ × ٢٠٠ غرفة = ١٠٠م٢
- ديسكو ٢.- × ٢٠٠ غرفة = ٤٠٠م٢
- صالة أستقبال ١.- × ٢٠٠ غرفة = ٢٠٠م٢
- مطعم متخصص ٢,٥ × ٢٠٠ غرفة = ٥٠٠م٢
- خدمات وممرات مسقوفة ٥.- × ٢٠٠ غرفة = ١٠٠٠م٢

٣٠٠٠م٢

إجمالي مسطح المباني المسقوفة = ٦٠٠٠ + ٣٠٠٠ = ٩٠٠٠م٢

∴ مسطح الأرض المطلوب لإنشاء المشروع = $\frac{٩٠٠٠ \times ١٠٠}{١٢}$

= ٧٥,٠٠٠م٢.

(قواعد توصيف وتقييم قرى الاجازات الشاطئية)

بيان العناصر	٥ نجوم	٤ نجوم	٣ نجوم
١ - العوامل التخطيطية : ١ / ١ الموقع	متميز بالنسبة لطبيعة كل منطقة	متميز	متميز
٢/١ أقل مساحة	٦٠ر٠٠٠ م٢	٣٧ر٥٠٠ م	٢٠ر٠٠٠ م
٣/١ أقصى نسبة للمساحة التي تشغلها المباني المسقوفة الثابتة الي مساحة الموقع	١٢٪	١٥٪	٢٠٪
٤/١ أقل مساحة لمواجهة الموقع علي البحر	٢٠٠م	١٥٠ م	١٠٠ م
٥/١ أقل عرض عمودي علي البحر	٣٠٠م	٢٥٠م	٢٠٠م
٦/١ أقل عرض للشاطيء عمودي علي البحر	٥٠م	٤٠م	٣٠م
٧/١ أقصي عدد المقيمين والزائرين علي المتر الطولي من واجهة الشاطيء	٢م	٣م	٤م
٨/١ أقصى كثافة ايوائية للنزلاء (أقل نصيب لكل نزيل مقيم من سطح ارض الموقع).	١٥٠م٢	١٢٠م٢	١٠٠م٢

بيـــان العناصـــر	٥ نجـوم	٤ نجـوم	٣ نجـوم
٩/١ أدني كثافة ايوانية للسيارات الخاصة (نسبة عدد السيارات الي الغرف)	٢ : ٣ (٢٠م٢) للغرفة	٢ . ١ ١٥م٢ للغرفة	٢ : ٥ ١٢م٢
عوال التصميم المعمارى تقام وحدات اقامة النزلاء علي هيئة حجرات منفصلة أو مجمعة سواء بمنافع خاصة لكل أو مشتركة وبحيث يمكن أن يتضمنها مبنى واحد أو مباني متعددة.			
٢ /١ حجرات النـوم : ٢/١/١ أقل مساحة	٢٠م	١٨م	١٥م
٢/١/٢ ارتفاع	٢ر٤٠	٢ر٤٠	٢ر٤٠
٢/١/٣ مقاس السرير المزدوج (لا يسمح بسرير مبنى	٢٠٠ × ١٦٠	٢٠٠ × ١٥٠	٢٠٠ × ١٤٠
٢/١/٤ مقاس السرير المفرد	٢٠٠ × ١٠٠	٢٠٠ × ١٠٠	٢٠٠ × ٩٠
٢/١/٥ دولاب ملابس	٦٠ × ١٥٠	٦٠ × ١٠٠	٦٠ × ٨٠
٢/١/٦ عدد كراسى بمساند	٢	١	-

بيـــان العناصـــر	٥ نجـوم	٤ نجـوم	٣ نجـوم
✓ ٢/١/٧ عدد كراسي بدون مساند	٢	٢	٢
✓ ٢/١/٨ ساناضد وسط	١	١	١
✓ ٢/١/٩ حامل حقائب	١	١	١
✓ ٢/١/١٠ كمودينو	٢	٢	٢
✓ ٢/١/١١ تسريحة مرآه	١	١	١
✓ ٢/١/١٢ مقاس مرآه حائط	١٢٠ × ٤٠سم	١٠٠ × ٣٠ سم	—
✓ ٢/١/١٣ مكتب	١	—	—
✓ ٢/١/١٤ سلات قمامة	٢	١	١
✓ ٢/١/١٥ ادوات كتابية ادوات خياطة - لائحة خدمات و مواعيد - طفاية سجاير - كبريت - شمع - ترمس	٧	٥	٣
✓ ٢/١/١٦ الاضاءة في الغرفة، أقل عدد من نوعيات وحدات الاضاءة	مدخل + ٢ سرير + تسريحة + باجورة	٥ وحدات	٤ وحدات

بيـــان العناصـــر	٥ نجــوم	٤ نجــوم	٣ نجــوم
٢/١/١٧ تليفون داخلي ٢/١/١٧/١ تليفون خارجي للغرف	يستلزم لازم	لازم يستحسن	لازم يستحسن
٢/١/١٨تليفون الاماكن العامة	لازم	لازم	يستحسن
٢/١/١٩ ثلاجة صغيرة للغرف	لازم	-	-
٢/١/ ٢٠ تليفزيون	لازم ملون	يستحسن	يستحسن
٢/١/٢١ فيديو	لازم	يستحسن	يستحسن
٢/١/٢٢ اذاعة داخلية	لازم	لازم	لازم
٢ / ١ / ٢٣ تكييف هواء	امكانية توفير التكييف بالغرف مع التحكم فيه يوفر درجة حرارة من ١٨ ـ ٢٥ درجة مئوية بالنسبة للمبنى الرئيسى والخدمات تكييف مركزي.	توفير تكييف مركزي في مبنى الخدمات فقط	توفير تكييف مركزي في مبني الخدمات فقط.
٢/١/٢٤ أقل مستوي تشطيب الأرضيات	تتناسب مع طبيعة المنطقة سيراميك ارضية أو بلاط فاخر ومغطي من السجاد	بلاط ممـــتاز مغطى بقطع من السجاد	بلاط موزايكو وقطع من السجاد
٢/١/٢٥ أقل مستوي لتشطيب الحوائط	لوكس	دهانات زيت	دهانات زيت

بيان العناصر	٥ نجوم	٤ نجوم	٣ نجوم
٢ / ١ / ٢٦ النوافذ	ستائر سميكة مزدوجة علي النوافذ لحجب الضوء	ثقيلة	ثقيلة
٢ / ٢ حمامات الغرف ٢ / ٢ / ١ أقل مساحة	٥ م٢	٤م	٦ر٣م
٢/٢/٢ الارتفاع	٢٢٠ سم	٢٢٠ سم	٢٠٠ سم
٢/٢/٣ توفير المياه الساخنة	لازم	لازم	لازم
٢/٢/٤ الحمام بالدش	٩٠ × ٩٠ مبنى	٨٠ × ٨٠ مطلى	٨٠ × ٨٠ سم مطلى
٢/٢/٥ حوض غسيل ايدي ومرآة أورف	ممتاز	صيني جيد	صيني جيد
٢/٢/٦ المرحاض	ممتاز	جيد	جيد
٢/٢/٧ أكسسوار الحمامات متكمل ذاتيا	لازم	لازم	لازم
٢/٢/٨ بيديه	لازم	—	—
٢/٢/٩ أقل عدد من علاقات الملابس	٤	٤	٤
٢/٢/١٠ وحده أضاءة فوق الحوض	لازم	لازم	لازم

بيـــان العناصـــر	٥ نجـوم	٤ نجـوم	٣ نجـوم
٢/٢/١٢ فيشة كهرباء للحلاقة	لازم	لازم	لازم
٢/٢/١٣ أقل عدد من البشاكير والفوط	٥	٤	٣
٢/٢/١٤ مستلزمات حمامات الغرف.	صابون - شامبو - حمام - شعر - ورق تواليت - ورق مناديل - غطاء الرأس.	ماعدا غطاء الرأس	صابون - ورق تواليت فقط
٢ / ٣ حمام سباحة	يلزم ولايقل عن ٥٠م٢	يلزم توافره	يستحسن
٢ / ٤ صالات طعام والشرب	مطعم رئيس - مطعم متخصص - كافيتريا ٢٤ ساعة - كافتريا - حمام سباحة	مطعم رئيس + كافيتريا ٢٤ ساعة	مطعم رئيس + كافيتريا ٢٤ ساعة
٢ / ٥ البار (مستقل)	يلزم	يلزم	يستحسن
٢/ ٦ الديسكو	يلزم	يلزم	يستحسن
٢ / ٧ أقل مساحة صالات الطعام	٥ر٢ م للغرفة	٢٥ر٢م	-ر ٢م
٢/٨ توفير دورات مياه المطعم الرئيسى	لازم	لازم	لازم
٢ / ٩ صالات استقبال (أقل مساحة لصالة الاستقبال بالنسبة للغرفة الواحدة)	-ر١ متر٢	٨ ر م٢	٦ ر- م٢
٢ / ١٠ دورات مياه عامة	لازم	لازم	لازم

بيان العناصر	٥ نجوم	٤ نجوم	نجوم
٣ - العوامل الانشائية		-	
١/٣ أقل عزل صوتي	٤٥	٤٠	٣٥
٢/٣ أقل عزل حرارى وات /م٣ - ١	١ر٤	١ر٤	١ر٢
٤ ـ العوامل الميكانيكية والكهربائية			
١/٤ أقل طاقة كهربائية لغرفة النوم ك/وات	٤ك و	٣ ك و	٢ ك و
٤ / ٢ أقل كمية مياه شرب	٨ر متر مكعب	٧ر	٥ر
٤ / ٣ أقل بعد لوحدة معالجة الصرف الصحي عن البحر	١٠٠ متر	١٠٠ متر	١٠٠ متر
٤/٤ أقل بعد لوحدة معالجة الصرف عن أقرب وحدة ايوائية	١٠٠ متر	٩٠ م	٦٠ م
٥/٤ أسلوب التخلص من المخلفات	النقل مع وجود مكان مخصص للمخلفات	النقل والحرق	النقل والحرق
٦/٤ التلكس	توفر عدد خطوط	طبقا لاحتياجات	المنطقة

بيـــان العناصـــر	٥ نجـوم	٤ نجـوم	٣ نجـوم
٥ – عوامل الخدمة الفندقية			
١/٥ خدمة البريد	يلزم	يلزم	يلزم
٢/٥ خدمة مصرفية	يلزم توافر استبدال العملة	يلزم	يلزم
٣/٥ استدعاء النزلاء	يلزم وجود نظام خاص لاستدعاء النزلاء أو المناطبة في الاماكن العامة	يلزم	يستحسن
٤/٥ المحـــلات	يلزم توفر محلات - صالون حلاقة (حريمي / رجالي) محلات للهدايا - محلات للصحف - مكتب للخدمات السياحية.	يلزم وجود محلات تجارية - صالون حلاقة (حريمى رجالى) - محلات هدايا.	يلزم محل هدايا -
٥/٥ قاعة طعام واستراحة العاملين	يلزم توفر قاعة طعام واستراحة للعاملين واقامة مناسبة	يلزم توفر قاعة طعام واستراحة للعاملين واقامة مناسبة	يلزم توفر قاعة طعام واستراحة للعاملين واقامة مناسبة
٦/٥ الوقاية من الحريق	حسب اشتراطات الدفاع المدني والحريق		

بيان العناصر	٥ نجوم	٤ نجوم	٣ نجوم
٥/٧ الخدمة الطبية	يلزم توفر عيادة طبية متكاملة بالنسبة للاسعافات الاولية الخاصة مع طبيب مقيم	يلزم توفر عيادة طبية بالنسبة للاسعافات الاولية مع طبيب زائر	عيادة طبية مع امكانية توفر الاسعافات السريعة
٥/٨ خدمة الغسيل والكي	يلزم توافرها	يلزم توافرها	يلزم توافرها
٥/٩ حفظ الحقائب	يستحسن توفر مكان لترك الحقائب والمتاع		
٥/١٠ الخزائن	يلزم وجود صناديق مستقلة لخزائن - ايداعات للامانات	ايداع الامانات فقط	ايداع الامانات فقط
٦ - الانشطة الترفيهية يلزم توفير الاماكن والتجهيزات والمعدات اللازمة لممارسة النشاط الترفيهى سواء للنزلاء المقيمين أو العابرين مرسى أو رف للمراكب مركز للرياضات مركز للرياضة البحرية مركز غوص - نادي رياضى مسرح مكشوف - صالة متعددة الاغراض - ملاعب تنس - مضمار ركوب - ملعب مينى جولف - ملعب اطفال غير مغطى - ملعب اطفال مغطى - صالة تليفزيون وفيديو - مكتبة ثقافية - نادي صحي - بلياردو - رماية .. الخ	توافر ٨٠٪ من هذه الانشطة التي تتلائم مع طبيعة المنطقة	توافر ٦٠٪ من هذه الانشطة التي تتلائم مع طبيعة المنطقة	توافر ٤٠٪ من هذه الانشطة التي تتلائم مع طبيعة المنطقة

الفنادق الثابتة : أولا : فئة خمسة نجوم

البنـــد		المواصفـــات
١	المبني	مبنى مستقل
٢	الموقع	موقع ممتاز
٣	المدخل	مدخل رئيسى للنزلاء . ومدخل الحقائب. ومدخل العاملين والبضائع
٤	الاستقبال	صالة استقبال بها خدمة ٢٤ ساعة.
٥	صالات الحفلات	يلزم توافر أكثر من صالة متعددة الاغراض.
٦	المصاعد	مصاعد في حالة وجود أكثر من طابقين ويجب وجود مصاعد مستقلة للنزلاء واخرى للخدمة
٧	المياه الساخنة	مياه ساخنة في جميع الغرف ودورات المياه العامة
٨	حمامات الغرف	حمام كامل لوكس في جميع الغرف، ومغطس طوله ١٫٧٠م ستاره حول المغطس - مرآة ورف فوق حوض الغسيل وأيضا مصباح - صابون حمام - بشكير حمام - فوطة حمام - فوطه يد - منشفة ارجل - ورق تواليت - ورق مناديل - طفاية سجائر - علاقة للفوط - شماعة ملابس - ماكينة حلاقة - عبوة صغيرة شامبو - سلة مهملات - فيشة كهرباء ١١٠ / ٢٢٠ فولت.
٩	مساحة الحمامات	مساحة الحمام فى حدود ٥ متر مربع
١٠	الراديو والموسيقي الداخلية	راديو وموسيقي داخلية بجميع الغرف بجانب السرير يتحكم في تشغيلها النزيل.
١١	تليفونات الغرف	تليفون في جميع الغرف للاتصال الداخلي والخارجى المباشر وتسهيلات تليفونية في الاماكن العامة.
١٢	خدمة التلكس والبرق	يلزم خدمة التلكس والبرق.
١٣	تكييف الهواء	تكييف هواء مركزى بجميع الغرف والصالات يوفر درجة حرارة ٢٥ - ١٨ درجة.
١٤	اجهزة التليفزيون	تليفزيون ملون في جميع الغرف
١٥	عدد الغرف	لاتقل عن ٥٠ غرفة.
١٦	مساحة الغرف	١٤ متر مربع للغرف المفردة و ١٦ متر مربع للمزدوجة (بدون المدخل والحمام والبلاكار)
١٧	مساحة الصالونات	مساحة ٣٫٢٥ متر مربع نصيب الغرفة الواحدة.

تابع فئة خمسة نجوم

البنـــــد		المواصفـــــات
	والأبهاء	
١٨	دورات مياه عامة	في الطوابق التي بها صالات عامة « رجال - سيدات »
١٩	حمام السباحة	يستحسن وجوده
٢٠	ملهى ليلي	يستحسن وجود ملهى ليلى أوديسكوتيك
٢١	صالات الطعام	يلزم وجود صالات للطعام في حدود ٢٫٢٥ متر مربع نصيب الغرفة الواحدة.
٢٢	البار	يلزم وجود بار مستقل.
٢٣	خدمة البريد واستبدال العملة	يلزم توافر خدمة البريد. ويلزم توافر استبدال العملة
٢٤	توفير الراحة من الضوضاء	توافر جميع الاحتياطيات الفنية لضمان العزل التام.
٢٥	خدمة الغرف	توافر خدمة الغرف ٢٤ ساعة يوميا.
٢٦	الكافتريا	يلزم وجود كافتريا بها خدمة ٢٤ ساعة.
٢٧	ثلاجات الغرف	يلزم وجود ثلاجة صغيرة في جميع الغرف
٢٨	استدعاء النزلاء	يلزم وجود نظام خاص لاستدعاء النزلاء أو المخاطبة العامة.
٢٩	موقف السيارات	يلزم وجود مكان مناسب لانتظار السيارات.
٣٠	المحلات	صالون حلاقة « رجالي - حريمى» محلات للهدايا وما شابهها كالكتب والصحف والمجلات. ومعدات التصوير . مكتب للخدمات السياحية.
٣١	قاعة طعام واستراحة للعاملين	يلزم توافر قاعة طعام واستراحة للعاملين.
٣٢	الاثاث والمفروشات	اثاث ومفروشات تتناسب ودرجة الفندق.
٣٣	الوقاية من الحريق	لابد من وجود جهاز للإنذار من الحريق وعدد كاف من الاجهزة موزعة في الاماكن العامة واماكن الخدمة. وسلالم كافية للهروب.
٣٤	الخدمة الطبية	يلزم توافر الخدمة الطبية العاجلة.
٣٥	خدمة الغسيل والكى	يلزم توافر خدمة الغسيل والكى.
٣٦	حفظ الحقائب	تسهيلات ترك الحقائب والمتاع.

تابع فئة خمسة نجوم

البنـــــد		المواصفـــــات
٣٧	الخزائن	يلزم وجود صناديق مستقلة بخزائن مصفحة لايداع الاشياء الثمينة.
٣٨	النوافذ	ستائر سميكة مزدوجة علي النوافذ لتحجب الضوء.
٣٩	غرف النوم	سرير مفرد ١٠٠ × ٢٠٠ سم سرير لشخصين ١٤٠×٢٠٠سم - كوميدينو لكـل سـرير - تسريحة بمرايا بادراج - ترابيزة للافطار - ترابيزة مكتب - دولاب للملابس علي هيئة بلاكار داخل الحائط - أرضية الغرفة مفروشة جميعها بالموكيت أو السجاد حامل للحقائب - كرسى عادي وكرسى فوتيه لكل نزيل - مرآه حائط بالغرفة لاتقل عن ١٢٠ سم ارتفاع - ادوات كتابة - ادوات خياطة - عدد ٢ سلة مهملات - لائحة بالخدمات والمواعيد - طفايات سجائر وكبريت.
٤٠	الادرات الكهربائية	انارة بمفاتيح منفصلة للسقف والحوض ، وبجانب السرير لكل نزيل - مصباح للقراء بجوار كرسى ذو زراعين - ومصباح بجوار المنضدة المخصصة للكتابة. كما يلزم توافر مولد كهربائى خاص بالفندق يعمل تلقائيا عند انقطاع التيار الكهربائى.
٤١	عدد العاملين	معدل الغرفة اثنين من العمالة الشاملة للفندق.
٤٢	مدير الفندق	يشترط ان يكون له خبرة بادارة المنشآت الفندقية ويجيد لغتين اجنبيتين علي الاقل.
٤٣	سونا وصالة جمنزيوم	يستحسن وجودهما.
٤٤	الملاعب	يلزم وجود ملاعب رياضية كالتنس أو الاسكواتش.
٤٥	خدمة السكرتارية	يستحسن توافرها.

ثانيا : فئة الاربعة نجوم

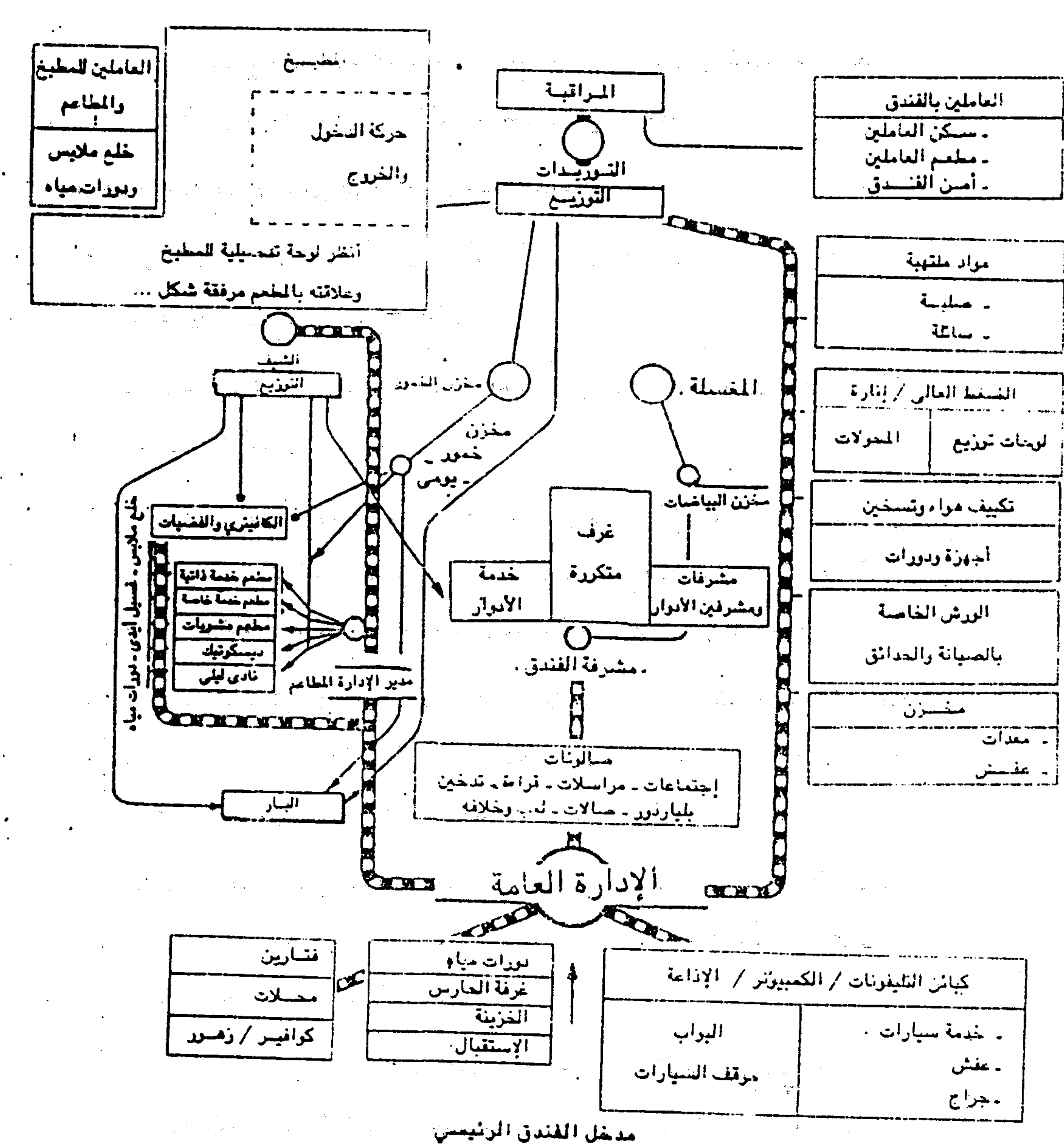
البنــــد		المواصفـــــات
١	المبني	مبنى مستقل
٢	الموقع	موقع جيد جدا
٣	المدخل	مدخل رئيسى للنزلاء والحقائب. ومدخل للعاملين والبضائع
٤	الاستقبال	صالة استقبال بها خدمة ٢٤ ساعة.
٥	صالات الحفلات	يلزم توافر أكثر من صالة متعددة الاغراض.
٦	المصاعد	مصاعد في حالة وجود أكثر من طابقين للنزلاء وأخر للخدمة
٧	المياه الساخنة	مياه ساخنة في جميع الغرف ودورات المياه العامة
٨	حمامات الغرف	حمام كامل لوكس في جميع الغرف، ومغطس طوله ١٫٦٠م ستاره حول المغطس - مرآة ورف فوق حوض الغسيل وأيضا مصباح - صابون حمام - بشكير حمام - فوطة حمام - فوطه يد - منشفة ارجل - ورق تواليت - مناديل ورق - طفاية سجاير - علاقة للفوط - شماعة ملابس - سلة مهملات - فيشة كهرباء ١١٠ / ٢٢٠ فولت.
٩	مساحة الحمامات	مساحة الحمام فى حدود ٤٫٥ متر مربع
١٠	الراديو والموسيقي الداخلية	راديو وموسيقي داخلية بجميع الغرف بجانب السرير يتحكم في تشغيلها النزيل.
١١	تليفونات الغرف	تليفون في جميع الغرف للاتصال الداخلي والخارجى المباشر، وتسهيلات تليفونية في الاماكن العامة.
١٢	خدمة التلكس والبرق	يلزم خدمة التلكس والبرق.
١٣	تكييف الهواء	تكييف هواء مركزى بجميع الغرف والصالات يوفر درجة حرارة من٢٥ - ١٨ درجة.
١٤	اجهزة التليفزيون	تليفزيون ملون في جميع الغرف
١٥	عدد الغرف	لاتقل عن ٥٠ غرفة.

(تابع) ثانيا · فئة الاربعة نجوم

البنـــــد		المواصفـــــات
١٦	مساحة الغرف	١٢ متر مربع للغرفة المفردة و ١٦ متر مربع للمزدوجة (بدون المدخل والحمام والبلاكار)
١٧	مساحة الصالونات والأبهاء	مساحة ٧٥ر٢ متر مربع نصيب الغرفة الواحدة.
١٨	دورات مياه عامة	في الطوابق التي بها صالات عامة « رجال- سيدات »
١٩	حمام السباحة	من المستحسن توافره
٢٠	ملهى ليلى	يستحسن وجود ملهى ليلى أوديسكوتيك
٢١	صالات الطعام	يلزم وجود صالة للطعام في حدود ٢ متر مربع نصيب الغرفة الواحدة.
٢٢	البار	يلزم وجود بار مستقل.
٢٣	خدمة البريد واستبدال العملة	يلزم توافر خدمة البريد. ويلزم توافر استبدال العملة
٢٤	توفير الراحة من الضوضاء	توافر جميع الاحتياطيات الفنية لضمان العزل التام.
٢٥	خدمة الغرف	توافر خدمة الغرف ٢٤ ساعة يوميا.
٢٦	الكافتريا	يلزم وجود كافتريا بها خدمة ١٦ساعة يوميا
٢٧	ثلاجات الغرف	يلزم وجود ثلاجة صغيرة في جميع الغرف
٢٨	استدعاد النزلاء	يلزم وجود نظام خاص لاستدعاء النزلاء أو المخاطبة العامة.
٢٩	موقف السيارات	يلزم وجود مكان مناسب لانتظار السيارات.
٣٠	المحلات	صالون حلاقة « رجالي - حريمى» محلات للهدايا وما شابهها كالكتب والصحف والمجلات. ومعدات التصوير . مكتب للخدمات السياحية.
٣١	قاعة طعام واستراحة للعاملين	يلزم توافر قاعة طعام واستراحة للعاملين.
٣٢	الاثاث والمفروشات	اثاث ومفروشات تتناسب ودرجة الفندق

(تابع) ثانيا : فئة الاربعة نجوم

البنـــد		المواصفـــات
٣٣	الوقاية من الحريق	لابد من وجود جهاز للانذاربالحريق وعدد كاف من الاجهزة موزعة في الاماكن العامة واماكن الخدمة. وسلالم كافية للهروب.
٣٤	الخدمة الطبية	يلزم توافر الخدمة الطبية العاجلة.
٣٥	خدمة الغسيل والكى	يلزم توافر خدمة الغسيل والكى.
٣٦	حفظ الحقائب	تسهيلات ترك الحقائب والمتاع.
٣٧	الخزائن	من المستحسن وجود صناديق مستقلة مصفحة لايداع الاشياء الثمينة.
٣٨	النوافذ	ستائر سميكة مزدوجة علي النوافذ لتحجب الضوء.
٣٩	غرفة النوم	سرير مفرد ١٠٠ × ٢٠٠ سم سرير لشخصين ١٤٠ × ٢٠٠ سم - كوميدينو لكل سرير - تسريحة بمرايا بادراج - ترابيزة للافطار - ترابيزة مكتب - دولاب للملابس علي هيئة بلاكار داخل الحائط - أرضية الغرفة مفروشة جميعها بالموكيت أو السجاد - حامل للحقائب - كرسى عادي وكرسى فوتيه لكل نزيل - مرآه حائط بالغرفة لاتقل عن ١٢٠ سم ارتفاع - ادوات كتابة - ادوات خياطة - عدد ٢ سلة مهملات - لائحة بالخدمات والمواعيد - طفايات سجائر وكبريت.
٤٠	الادوات الكهربائية	انارة بمفاتيح منفصلة للسقف والحوض ، وبجانب السرير لكل نزيل - مصباح للقراءه بجوار كرسى ذو زراعين - ومصباح بجوار المنضدة المخصصة للكتابة. كما يلزم توافر مولد كهربائى خاص بالفندق يعمل تلقائيا عند انقطاع التيار الكهربائى.
٤١	عدد العاملين	معدل الغرفة ٥ر١ عامل من العمالة الشاملة بالفندق
٤٢	مدير الفندق	يشترط ان يكون له خبرة بادارة المنشآت الفندقية ويجيد لغتين اجنبيتين علي الاقل.
٤٣	سونا وصالة جمنزيوم	يستحسن وجودهما.
٤٤	الملاعب	يستحسن وجود ملاعب رياضية كالتنس أو الاسكواتش.
٤٥	خدمة السكرتارية	يستحسن توافرها.



شكل ١ نموذج يبين علاقة أقسام الخدمات العامة والعاملين وخدمة النزلاء بعضها ببعض - وهو نموذج نمطي لمشروع كبير

أولاً : التخطيط العام للموقع

يجب وضع التخطيط العام للمشروع بحيث يعكس التصور العام للمشروع فندق أو قرية سياحية بالكامل شامل جميع مراحله.

القواعد العامة الواجب إتباعها عند تخطيط الموقع:

١. خلق بيئة سياحية متميزة تستغل فيها إمكانيات المنطقة أو البلد وتتناسب مع طبيعة الأرض ومناخ الإقليم.

٢. يجب مراعاة أن يتكامل المخطط العام للفندق أو القرية مع المناطق السياحية الأخرى بالمنطقة.

٣. بالنسبة لشواطئ البحار يجب توفير شاطئ خاص لكل عنصر سياحي طبقاً لطبيعة الأنشطة السياحية والمستويات المختلفة بالإضافة إلي ضرورة توفير مناطق شاطئية مفتوحة خاصة بالزائرين للمنطقة.

٤. يجب مراعاة الربط بين عناصر الإستعمالات السياحية المختلفة بواسطة ممرات للمشاه وشبكات طرق مما يحقق سهولة استخدام عناصر الفندق أو القرية وكذلك تحقيق الخصوصية اللازمة للنزلاء.

٥. يجب مراعاة تنسيق موقع الفندق أو القرية بما يتناسب مع الطبيعة المناخية للمنطقة وإستخدام الخامات المحلية والطبيعية وتحقيق أفضل إستخدام للفراغات العامة والخاصة.

٦. يجب أن يتناسب أعمال البنية الأساسية للفندق أو القرية (شبكات الطرق / التغذية بالمياه / الكهرباء / الصرف الصحي .... الخ) مع طبيعة الأرض والمنطقة والمعدلات العالمية.

٧. يجب أن يتفق التخطيط العام مع الشروط والقواعد العامة (لتحقيق الفندق أو القرية السياحية) العالمية وكذلك الشروط الصادرة من وزارة السياحة بهذا الخصوص.

ثانياً : التخطيط المعماري للفندق أو القرية السياحية

١. إذا كان موقع المشروع علي شاطئ بحر يجب إستمتاع أكبر عـــدد مـــن الوحدات بواجهة شاطئ البحر مع عدم الإخلال بالسماح للهواء بالتخلـــل للمناطق الخلفية للمشروع.

٢. يجب أن تعتمد الحركة الداخلية للمشروع علي حركة المشاه فقط.

٣. يجب تواجد منطقة متوسطة للخدمات يمكن الإستعانة بها في إيجاد فراغ داخلي تطل عليه الوحدات التي يتعذر عليها أن تري البحر مثل (حمامات سباحة – بحيرات صناعية .... الخ).

٤. مراعاة التتابعات البصرية للمنطقة وعدم تعـــارض التخطـــيط وأشـــكال المباني مع خط السماء والجبال المحيطة بالمنطقة.

٥. يجب عند إستخدام النباتات والأشجار في التنسيق الخارجي أن لا تحجب الرؤية البصرية للبحر وأن تسمح لحركة الهواء بالمرور والتخلل للمناطق الخلفية للمشروع.

٦. مراعاة المباني والإمتدادات المستقبلية (إذا كان المشروع علي مراحـــل) دون التأثير علي التخطيط العام للمشروع.

٧. يجب أن يراعي في التصميم إعطاء المشروع طابع خاص متكامل مـــع البيئة المحيطة والطراز المحلي حتى يتسنى للسائح التعـــايش الحقيقـــي فيهما.

مما سبق يتضح أنه يختلف كل مشروع عن الآخر من حيث التصـــميم والشكل ويجب أن نعطي لكل فندق طابع متميز وداخل الفندق نعطي لكل منطقة تخدم النزلاء شكل مغاير وبذلك نضمن حيوية الفندق وإبتكار الجديد دائماً وهي السمة المطلوبة في عصرنا هذا. إلي جانب مناطق يتم تصميمها طبقاً للطـــراز القديم وهو الفرعوني / القبطي / الاسلامي أو أي حضارات تاريخيـــة أخـــرى الهندي / الصيني .... الخ إن أمكن.

علي أن يكون للمشروع طابع خاص من حيـــث خدماتـــه الســـياحية – إستجمام / علاج / رياضة / سياحة عامة / صيد / مصايف / غطس ..... الخ.

سبق شرح تكلفة عناصر مكونات المشروع بالأرقام والنسب والملاحظ أن أكبر نسبة في مكونات المشروع هي الأجهزة والتوصـــيلات والتجهيـــزات الفندقية وأدوات التشغيل. وجميعها عناصر مكونة لخدمة النزلاء والعـــابرين – وهي خدمة مباشرة.

مكونات المشروع

أولاً : غرف النوم : غرف النوم والشاليهات والكبائن لحمام السباحة .

ثانياً : المناطق العامة : وهي مناطق يجب أخذها في الحسبان عنـــد تخطـــيط الفراغات المعمارية بعد تحديد المطلوب من نوعيتها لإستخدامها داخـــل المشروع.

١. مناطق عامة خاصة بالنزلاء والعابرين:-

- الإستقبال.
- الإستعلامات.
- كبائن تليفونات.

- دورات مياه – رجالي / حريمي "يتم توزيعها طبقاً للمناطق وخدمتها".
- البار الرئيسي.
- المطعم الرئيسي.
- بار المطعم.
- الكافتريا.
- سناك بار.
- النادي الليلي.
- ستوب كلاب – ديسكو.
- صالة الحفلات والمناسبات.
- غرف لعزف الموسيقي – تكون الحوائط والسقف والأرضية معزولة بمادة ماصة للصوت لعدم تردد الصوت أو سماعة خارج الغرفة.
- صالة مؤتمرات.
- صالونات ومكاتب رجال الأعمال ومكاتب السكرتارية.

٢. مناطق مكشوفة للملاعب والملاهي:-

- ملعب تنس.
- ملعب سكواش.
- ملعب طائرة / سلة / يد.
- ملعب كروكية.
- ملاهي للعب الأطفال.

- ملاهي للعب الكبار.
- أرض ونادي الجولف.

٣.مناطق صالات مغطاة رياضية وثقافية.

- صالة بلياردو.
- صالة تنس طاولة.
- صالة للعب القمار "قاصرة علي الأجانب فقط طبقاً للقوانين المصرية".
- صالة للألعاب الكهربائية والكومبيوتر.
- صالة للفيديو.
- مكتبة وصالة للقراء وملتقي لرجال الفكر والأدباء.

٤. مناطق متنوعة – إيرادية:-

- جراج.
- موقف سيارات.
- ورش صيانة سيارات النزلاء والعابرين.
- محلات أو صراف معتمد لتغيير العملة.
- محل زهور.
- محل مجوهرات وتنوعات.
- محل كوافير – رجالي / سيدات – لتصفيف الشعر.
- صالة معارض نوعية يعلن عنها لعرض منتجات المصانع وتكون ملتقي لرجال الأعمال وكذلك رجال الفكر "معارض كتب".

هذا بالإضافة إلي أي محلات أخرى طبقاً لطبيعة كل مشروع بما يتفق مع التسويق.

٥. غرف الأجهزة الدقيقة "خدمات عامة"

- غرفة أجهزة التليفونات.
- غرفة أجهزة الإذاعة والفيديو و الإستدعاء.
- غرفة أجهزة الإنذار بالحريق.
- غرفة أجهزة الكومبيوتر العام.

والمطلوب أن تكون جميعها مكيفة خاصة وأن الأجهزة المتقدمة تعمل إلكترونياً وللمحافظة عليها تكون الغرف مكيفة ومصانة من الأتربة. لتعمل الأجهزة بكفاءة.

٦. مناطق المركز الصحي:-

- غرفة إستقبال النزلاء للمركز الصحي.
- عيادة الدكتور وبها مدخلين "من جهة المركز الصحي واحد للسيدات وواحد للرجال أما خارج المبني يتم فتح باب لإستقبال نزلاء المشروع والعاملين" لخدمتهم.
- غرفة الإسترخاء.
- صالة للتدليك .
- صالة لألعاب الجمنزيوم.
- غرف سونا.
- صالة حمام البخار.
- مغطس به مياه باردة.

- مغطس به مياه ساخنة.
- مكان لحمام الرمل الساخن علي شكل دائري أو مستطيل أو مربع.

٧. مناطق حمام السباحة:-

- حمام السباحة كبير – للكبار.
- حمام سباحة صغير – للصغار.
- تراس حمام السباحة.
- برجولا للحمام.
- كاونتر سناك بار.
- دورات مياه رجالي / حريمي.
- منطقة دش وخلع ملابس رجالي / حريمي.
- كبائن للسكن حول الحمام لقضاء يوم كامل "أو المبيت".
- غرفة منعزلة لآلات تنقية مياه الحمام والطلمبات.

٨. مناطق الإدارة والحسابات:-

- مكاتب للمن خارج الفندق أو القرية.
- المكاتب الأمامية

أ- كاونتر الإستقبال.

ب- كاونتر الإستعلامات

جـ - كاونتر الخزينة

(أ – جـ: كاونتر واحد بيفط لكل نشاط)

د – غرفة حسابات النزلاء

- مكاتب الحسابات.
- مكاتب الأفراد.
- مكاتب المشتريات.
- مكاتب المبيعات.
- مكاتب مساعدي المدير العام.
- مكتب المدير العام.
- مكتب المشرفة العامة للفندق "هاوس كبير".
- مكتب مدير المطاعم.
- مكتب الشيف.
- مكتب مدير المخازن.
- مكتب مدير المغسلة.
- مكتب إستقبال المخازن.
- مكتب مدير المغسلة.
- مكتب إستقبال البضائع والتوزيع.
- مكتب المهندسين.
- مكتب مراقب أجهزة معالجة المجاري – ومعمل التحاليل.
- مكتب مراقب أجهزة تحلية المياه – ومعمل للتحاليل.

٩. مناطق الخدمة العامة:-

- خدمات مجموعات الشاليهات أو خدمة الأدوار تتكون من
- أوفيس فرعي صغير.
- مخزن بياضات.
- مخزن أدوات نظافة ومواد كيماوية.
- مخزن عمومي "للسرير الإضافية والمراتب وعربات الخدمة .... الـــخ" وكراسي المعوقين.
- أوفيس لخدمة الغرف علي مستوى المشروع ومكانه بجوار المطـــبخ أو جزء منه.
- المطبخ الرئيسي.
- المطابخ الفرعية.

١٠. عنابر داخل مبني المنشأة:-

- عنبر المغسلة بجميع مكوناته من أجهزة / مخازن / مكاتب / رقابة الخ.
- عنبر غلايات المياة الساخنة.
- عنبر أجهزة التكييف المركزي.
- عنبر لأجهزة تحلية أو تكرير المياه.
- عنبر طلمبات المياه.
- عنبر طلمبات المجاري.
- عنبر لوحات التوزيع الرئيسية للكهرباء.

- عنبر للمحولات والمولدات الكهربائية.
- غرف أجهزة المصاعد.

١١. عنابر خارج المبني الرئيسي:-

- عنبر غلايات البخار.
- عنبر أجهزة معالجة المجاري.
- محرقة القمامة.
- عنبر أجهزة تحلية المياه.

١٢. الـــــورش:-

- ورشة النجارة.
- ورشة المنجد.
- ورشة الأوسترجي.
- ورشة الكهربائي والميكانيكي.
- غرفة النقاش.

١٣. متنوعات غير إيرادية:-

- الحدائق.
- الصوبا لتربية النباتات.
- مدخل العاملين.
- المدخل الرئيسي – بوابة في حالة إنشاء قرية سياحية – أو فندق داخـــل حدائق.

١٤. مناطق لخدمة العاملين:-

- مراقب البوابة – لوحات الكروت + الساعات لتسجيل الوقت.
- دورات مياه ودش وخلع ملابس – رجالي / حريمي.
- مطعم العاملين.
- سكن العاملين.

١٥. مناطق لخدمة المشروعات الساحلية:-

- بحيرة صناعية.
- مارينا داخل البحر الكوارتر واللنشات.
- كافتريا لخدمة المارينا.
- دورات مياه علي الشاطئ – رجالي / حريمي.
- شلالات مائية.
- منطقة خدمة الشاطئ.
- مخزن شماسي.
- مخزن كراسي بحر.
- مخزن أدوات الألعاب المائية وخلافه.

١٦. مناطق المخازن:-

- مخزن عمومي لأستقبال الوارد.
- مخزن بياضات.
- مخزن صيني.

- مخزن فضيات وأدوات تشغيل المطبخ والمطعم.
- مخزن كيماويات وأدوات نظافة.
- مخزن أدوات كتابية ومطبوعات.
- مخزن الجنايني – خارج المبنى – للمعدات الخفيفة الخاصة بالحدائق.

مرفق شكل رقم (١) نموذج يوضح الربط العام بين المناطق السابق إيضاحها وعلاقتها بعضها ببعض وهو نموذج نمطي لمشروع كبير ويمكن الإسترشاد به.

وفي جميع الأحوال يعتبر هذا البيان والشكل علي سبيل المثال وليس الحصر.

الأعمال التنفيذية للمشروع

١- أعمال البنية الأساسية المتكاملة

(الطرق / التغذية بالمياه / المصرف / الإلكتروميكانيكية الخارجية)

٢- أعمال المنشآت والمباني (الهيكل الإنشائي وتشطبياته)

٣- أعمال التنسيق الداخلي والتجهيزات .

٤- أعمال الإلكتروميكانيكية الداخلية لجميع المباني والمناطق المفتوحة .

٥- أعمال تنسيق الموقع .

٦- أعمال الملاعب .

٧- أعمال المارينا .

في حالة تواجد المشروع على ساحل البحر يجب الأخذ في الاعتبار تنفيذ الأعمال باحتياطيات واجب أتباعها :-

١- وقاية المباني من عوامل التعرية وأجواء البحار باستخدام دهانات وبياض مقاوم للأجواء المحيطة .

٢- إستخدام مواد عازلة للمياه والرطوبة والحرارة للحوائط والأسقف والأرضيات .

٣- معالجة الموقع بالسدود ومجاري السيول أو كليهما لحماية المشروع من أخطار السيول .

٤- الأخذ في الأعتبار اشتراطات الهيئات الصحية المحلية والعالمية .

٥- إشتراطات وزارة السياحة .

وفيما يلي الأعمال التنفيذية وتأثيرها المباشر على التشغيل الفندقي :

١- الأرضيات / الأسقف / الحوائط .

٢- النجارة

٣- تردد الصوت

٤- الحريق والوقاية منه .

٥- المعالجة المناخية للمباني

٦- الموقع العام

١- الأرضيات / الأسقف / الحوائط

أولاً : الأرضيات :

أ. أرضيات مدخل الفندق تفضل أن تكون من الرخام الجيد .

ب. أرضيات منطقة الخدمة بما فيها الممرات نفضل أن تكون من السيراميك الغير قابل للإتساخ وله قدرة تحمل وكذلك بمناطق الأوفيسات .

ج. أرضيات غرف النوم والمناطق العامة والممرات الخاصة بالنزلاء نفضل أن تكون من الموكيت – بتصميم خاص .

وفي المناطق الحارة أو المصايف تكون من السيراميك الجيد .

د. التراسات والفراندات تكون من بلاط كسر رخام جيد يتم عمل وزرات رخام للأرضيات المكسية رخام وكذلك عمل وزرات سيراميك في الأماكن المكسية حوائط وأرضيات سيراميك أو قيشاني .

ملحوظة هامة : يهمنا أن تكون الأرضيات على منسوب واحد والابتعاد عن الميول في حالة إختلاف المناسيب وهو عيب متكرر في أغلب

المشروعات وتصدر منه حوادث كثيرة ومتنوعة للنزلاء لـذلك يجـب تحديد الأماكن المطلوب لها وصلات أرضية صرف وخلافه عند صب الأرضيات وتلاحظ أن هذا العيب بين حمامات غرف النـوم والغرفـة وكذلك بين الغرفة والطرقات و بين المطابخ والأوفيسـات وصـالات الطعام أو عند فواصل الأبنية .

ثانياً : الأسقف :

١- أسقف غرف النوم – دهانات عادية مع تشطيب ممتاز .

٢- سقف مدخل الغرفة – تغطية السقف وتجليده في حالة وجود وحدة مناولة للتكييف أو دكت " مسار التكييف " .

٣- أسقف حمامات الغرف يتم عمل سقف معلق لتغطية مسارات الكهربـاء والتكييف (جهاز المناولة الهوائية) وخلافه – وذلك في حالة عدم وجود وحدة شباك مستقلة .

٤- جميع أسقف المناطق العامة لأستقبال النزلاء يتم تغطيتها بأسقف معلقـة لتغطية مسارات التكييف والكهرباء ونفضل الأسقف الماصة للصـوت- ويصمم لها رسم خاصبشكل خاص – ديكور – يسمح بتركيب سـماعات الإذاعة وشموع الأستشعار .... الخ.

٥- أسقف ممرات ومناطق الخدمة يتم دهانها .

جميع الأسقف مقاومة للرطوبة والصوت والحريق.

ثالثاً : الحوائط :

١. غرف النوم يمكن دهانها أو لصق ورق حائط أو تجليد جزء بخشب طبقاً لتصميم الديكور.

٢. مناطق إستقبال النزلاء يمكن تجليدها بالرخام أو الدهان أو ورق حـــائط طبقاً للتصميم.

٢- النجـــــارة

١. الأبواب في جميع فتحات الفندق أو القرية السياحية:

أ- أبواب صاج لجميع المداخل الرئيسية للخدمة والمخازن.

ب- أبواب سيكوريت للمداخل الرئيسية للفندق وكذلك المحلات التجارية.

جـ - أبواب خشب عادي بدون تجاليد بمناطق الخدمة والمخازن مع الأخذ في الإعتبار عمل قدمة أسفل الضلفة من شرائح الألمنيوم بإرتفاع ٢٠سم لحماية الباب من غسيل الأرضيات بالمياه.

د- أبواب خشب بتجليد قشرة أو فورمايكا أو دهانات طبقــاً للتصــميم وهــي الأبواب الخاصة بغرف النوم أو الصالات ومناطق إستقبال النزلاء.

هـ - أبواب (أوكورديون) منطبقة لفصل صالة أو منطقة عن بعضها في جميع هذه الأبواب تحدد نوعية خردوات الباب من مفصلات وخلافه بحيث تكون من نوعية جيدة الصنع حتى لا تعوق التشغيل وأن تكون من خامــة غيــر قابلة للصدأ وكذلك المسمار.

أما التشطيب ونوعية الخشب المصنع منه الأبواب يجب أن يكون علي مستوى ممتاز خالي من العيوب.

عمل حليات للأبواب الخشب (برور) بشكل هندسي جميل مع الأخذ في الإعتبار عمل مجري تخفي لحام الحوائط بالأبواب لتفادي عملية تنميل البياض عند التقائه بالخشب.

في حالة الدهانات يكون الدهان علي مستوي راقي في التشـطيب مـع إختيار الألوان المناسبة لكل منطقة تحدد بمعرفة مصمم الديكور.

٢. أبواب بين المطبخ والمطعم أو الكافتريا:

يجب أن تكون الأبواب بين المطعم والمطبخ أو بين المطبخ وأي منطقة أخري مستقبلية للنزلاء – تكون الأبواب مزدوجة وبين البابين ممر بـه تهويـة "شفاط" حتى لا تتسرب روائح المأكولات من المطبخ إلي هذه الأماكن.

٣. كوالين الأبواب:

لها أهمية خاصة في التشغيل الفندقي تحدد وترقم طبقاً للتوزيع الآتي:-

أ-كوالين الأبواب الصاج لها شكل خاص وكل كالون له مفتاح خاص به ثلاث نسخ توزيع كالآتي:-

١. مدير الأمن.
٢. مدير عام الفندق.
٣. داخل مظروف مغلق ويحفظ بالخزانة العامة للفندق.

ب- كوالين أبواب السيكوريت ولها شكل مميز وكل كالون له مفتاح خاص من ثلاث نسخ توزع كالآتي:-

١. مدير الأمن.
٢. مدير عام الفندق.
٣. داخل مظروف مغلق ويحفظ بالخزانة العامة للفندق.

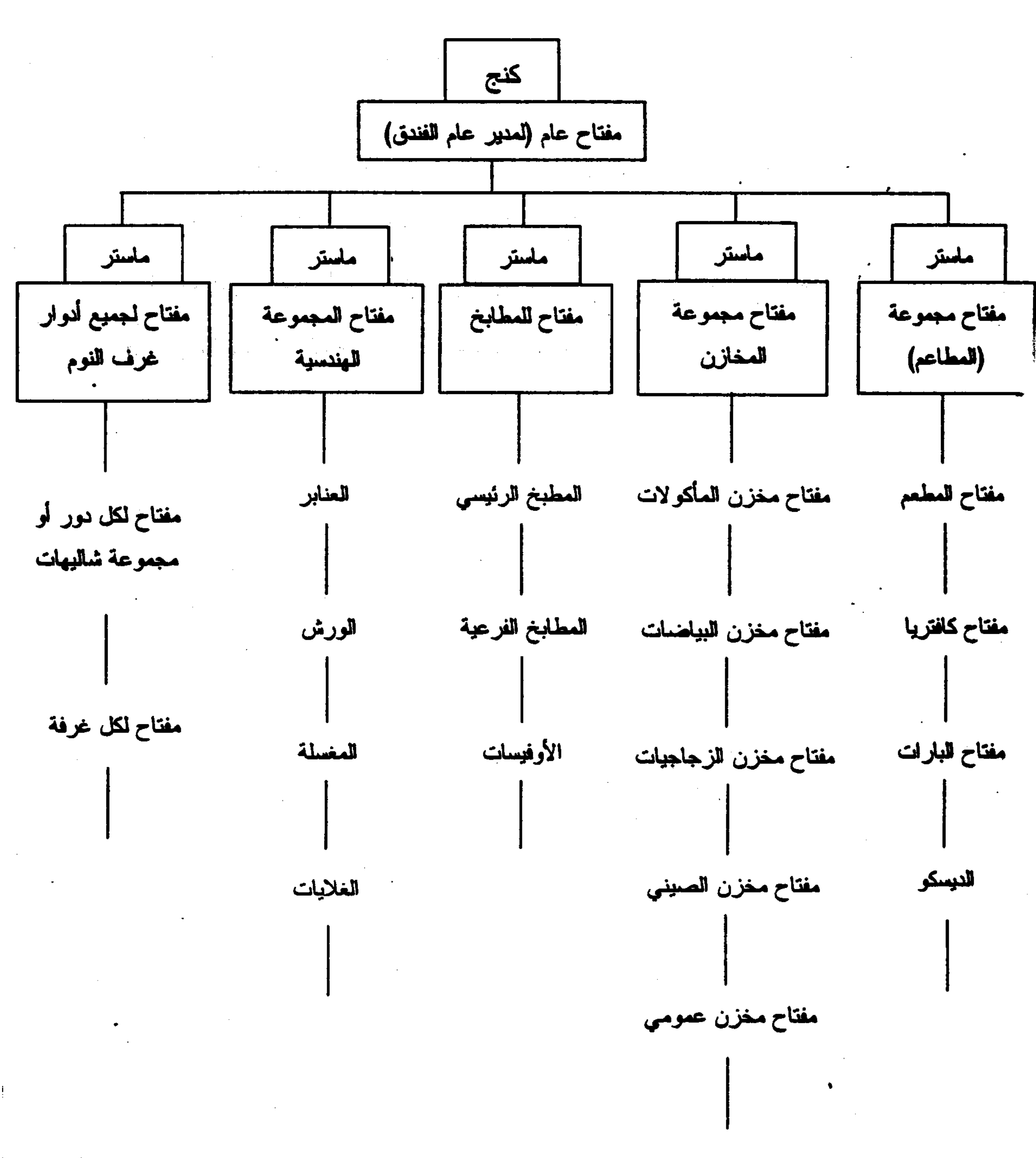
جـ – كوالين الأبواب الخشبية وتنقسم إلي قسمين:

١. كوالين مفاتيحها متداولة بين النزلاء والأستقبال والعاملين بالأدوار "قسم الهاوس كيبر".

٢. كوالين مفاتيحها متدولها بين المسئولين عن تشـغيل منـاطق إسـتقبال النزلاء (المطاعم / البارات / الكافتريا ..... الخ).

٣. كوالين مفاتيحها متداولة بين المسئولين عن مناطق الخدمات والمخازن.

نوضح رسم يبين الرقابة علي هذه المفاتيح وتداولها.


كنج
مفتاح عام (المدير عام الفندق)
ماستر
مفتاح مجموعة (المطاعم)
ماستر
مفتاح مجموعة المخازن
ماستر
مفتاح للمطابخ
ماستر
مفتاح المجموعة الهندسية
ماستر
مفتاح لجميع أدوار غرف النوم
مفتاح المطعم
مفتاح كافتريا
مفتاح البارات
الديسكو
مفتاح مخزن المأكولات
مفتاح مخزن البياضات
مفتاح مخزن الزجاجيات
مفتاح مخزن الصيني
مفتاح مخزن عمومي
المطبخ الرئيسي
المطابخ الفرعية
الأوفيسات
العنابر
الورش
المغسلة
الغلايات
مفتاح لكل دور أو مجموعة شاليهات
مفتاح لكل غرفة

شكل رقم ١٥

يمكن استخدام نظام الكارت الممغنط بالكمبيوتر لغرف النزلاء ويسلم الكارت عند بداية الإقامة وينتهي مفعوله بإنتهاء إقامته يتطلب صيانة للتشغيل غير عملية وتغيير البطاريات ... الخ.

لإهمية مفاتيح الغرف والمحافظة علي تداولها للحد من السرقات والجرائم أنتجت الشركات المتخصصة في الكوالين نوعية خاصة تساعد لتحقيق الهدف وهو الرقابة علي تداول مفاتيح الكوالين.

يتم صنع الكوالين بما يخدم المقاول ومن بعده إدارة الفندق – وعند تنفيذ المشروع يستخدم مفتاح ويسمي "مفتاح المقاول" ويستخدم طول مدة التشطيب والفرش للمشروع.

تسلم المفاتيح الأصلية لمدير عام الفندق شخصياً. ويبدأ المدير العام في كسر السنة الخاصة بمفتاح المقاول ويتم توزيعه طبقاً للجدول والشكل رقم ١٥ وفي هذه الحالة يكون مفتاح المقاول غير صالح للإستعمال تلقائياً بعد كسر السنة (كسر السنة مجرد دخول المفتاح الأصلي داخل الكالون يتم كسر السنة).

وتتم السيطرة علي مفاتيح الكوالين طبقاً للنظام الآتي:-

١. الكنج – يفتح جميع أبواب الفندق.

٢. الماستر يفتح مجموعة كوالين لخدمة نوعية متجانسة للتشغيل.

٣. مفتاح الباب . يفتح الباب المرقم برقمه فقط.

- يمكن إستخدام كاميرات تليفزيونية لفتح الأبواب خاصة الأجنحة وهو نظام متقدم لرفاهية الإقامة – الفتح يتم أثناء إقامة النزيل ويتم من الداخل.

ملخص النظام

- كاميرات تثبت علي الباب من أعلا.

- شاسية تليفزيوني داخل الجناح "مكان جلوس النزيل أو بجوار السرير".
- جهاز لفتح الباب كهربائياًفي حالة موافقة النزيل علي دخول الطارق علي الباب يضغط علي مفتاح ويتم فتح الباب كهربائياً.

وهو نظام مكلف ونفضل إستخدامه بالأجنحة المكونة من منسوبين أي دورين أو يزيد عن ثلاث غرف أو شقة كاملة أو شاليه أو فيلا .... الخ.

الحريق والوقاية منه:

عند إعداد التصميم المعماري يؤخذ في الإعتبار عمل هروب عند نهاية الطرقات وكذلك وضع التصميم المناسب بما يساعد علي الهروب وعدم حبس النزلاء نتيجة الأدخنة الناتجة من الحرائق أي أن كل منطقة يكون لها فتحتين مدخل رئيسي وباب هروب.

يصمم المبني بحيث يكون مشوار الهروب من أي نقطة واقعة في دور أو طابق ما إلي أقرب مخرج هروب لا تزيد عن ٢٥ متر.

أجهزة الحريق الأساسية:

يراعي أن ينفذ المصمم الاشتراطات العامة للحريق التي وضعتها مصلحة الدفاع المدني، وتشمل:-

١. شبكة لمواسير الحريق.
٢. حنفية أطفاء حريق تركب علي الحائط ٢,٥ بوصة.
٣. دولاب صاج مجلفين له باب من الزجاج مكتوب عليه (حريق) باللغتين العربية والأجنبية.
٤. خرطوم إطفاء بطول ٣٠م وله عدد ٢ لاكور.

٥. حنفية إطفاء حريق تركب تحت الأرض ٢,٥ بوصة.

ويؤخذ في الأعتبار عند التصميم أن يكون لكل منطقة باب للمدخل وباب للهروب (أي مدخلين) وفي الأدوار المتكررة ويكون يلم الهروب في نهاية الطرقات. مع ضرورة وضع إشارات بلوح إرشادية بين سهم في أتجاه باب الهروب باللغتين العربية والانجليزية.

أجهزة الحريق الخفية:-

١. جهاز بودرة لمقاومة الحرائق رغوى.

٢. جهاز لمقاومة إحتراق الأسلاك والكابلات الكهربائية.

٣. جهاز رغوى علي عجل كبير لإستخدامه بمناطق خدمة الفندق أو المشروع ضرورة أتباع النظام المعمول به دولياً وهو نظام الأطفاء الذاتي.

- المعالجات المناخية للمباني

١- عـــام:

يراعي المصمم الظروف المناخية المختلفة المؤثرة بالموقع ومدي تأثيرها علي المباني في فصول السنة المختلفة .... ويستند المصمم علي تسجيل المعلومات المناخية المختلفة من درجات الحرارة وفروق الدرجات صباحاً وليلاً وتأثير البيئة من ناتج الأتربة وعواصف الرمال والرياح والرطوبة وتأثير أشعة الشمس المباشرة وخلافه من مؤثرات مناخية.

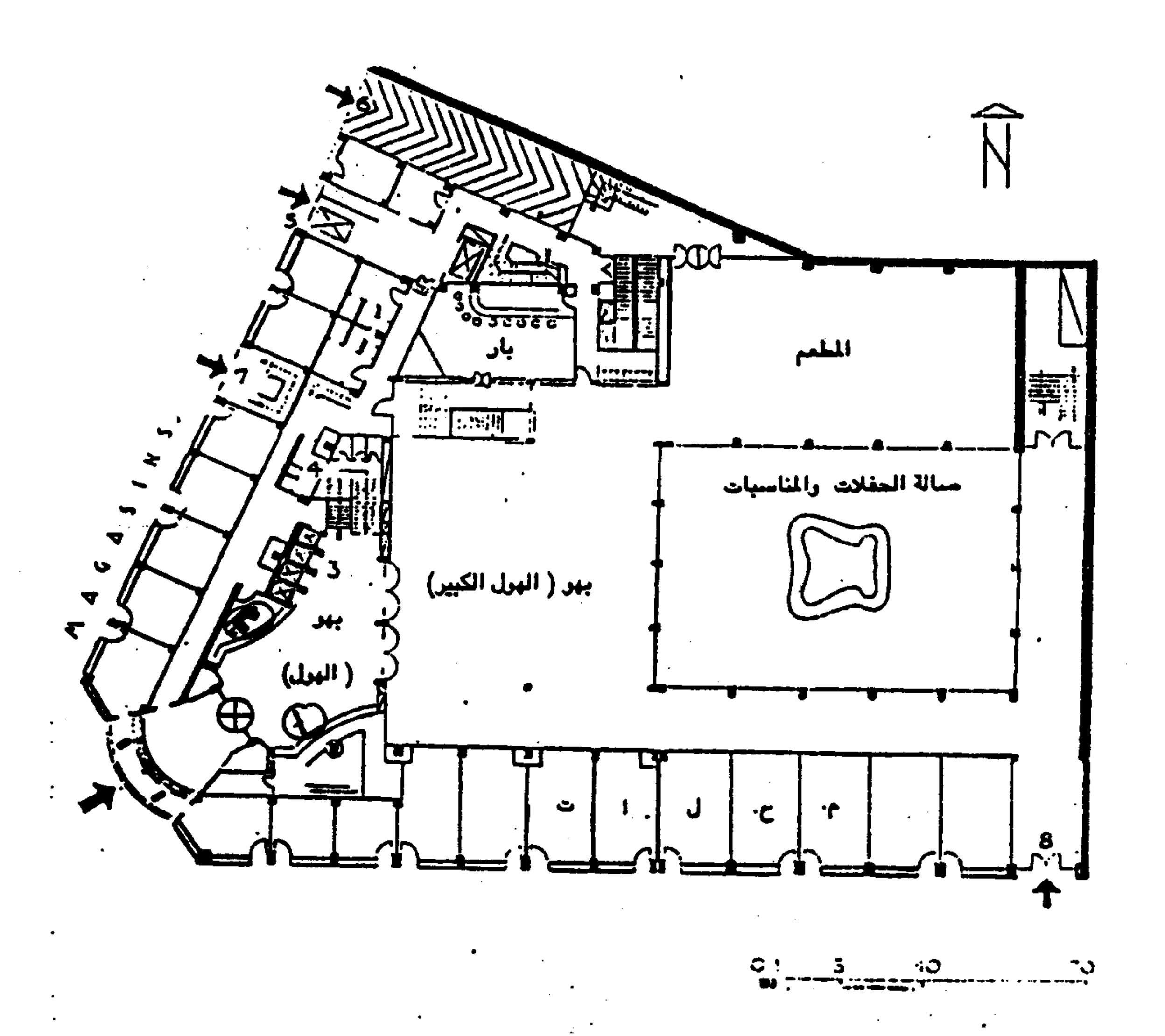
وعلي المصمم أن يذكر مدي تأثير تلك العوامل والمؤثرات المناخية علي مواد النهو والتشطيبات المختلفة للوصول إلي مستوى الراحة للإنسان سواء بالأماكن والأبنية المغلقة أو الممرات المفتوحة والنصف مغطاه أو الأماكن العامة المفتوحة أو المغلقة لكي نضمن للرواد مناخاً معتدلاً صيفاً وشتاءً.

٢- العزل الحراري:

يجدب مراعاة استخدام العزل الحراري في جميع الأسطح والحوائط إذا تطلب ذلك للوصول إلي المعدلات المطلوبة وتحقيق معامل أنتقال حراري في المباني (Thermal Canductioty meter squarte) لا يتعدي / Joule)
1.8 J/M^2 – S.C.

٦. الموقع العام:

- قواعد وسواري للإعلام الخارجية (عند مدخل المشروع الخارجي).
- قواعد وسواري للإعلام عند مدخل المشروع الداخلي / المارينا / الملاعب / .... الخ. بارتفاع مناسب لا يقل عن ٤,٥ م.
- الطرق.
- أماكن انتظار.
- مظلات.
- موقف للسيارات.
- مكان الصوبا لتربية النباتات.
- أقفاص لتربية بعض الطيور. بغبغان – طيور زينة – صقر .... الخ.



شكل نموذج للدور الأرضي :

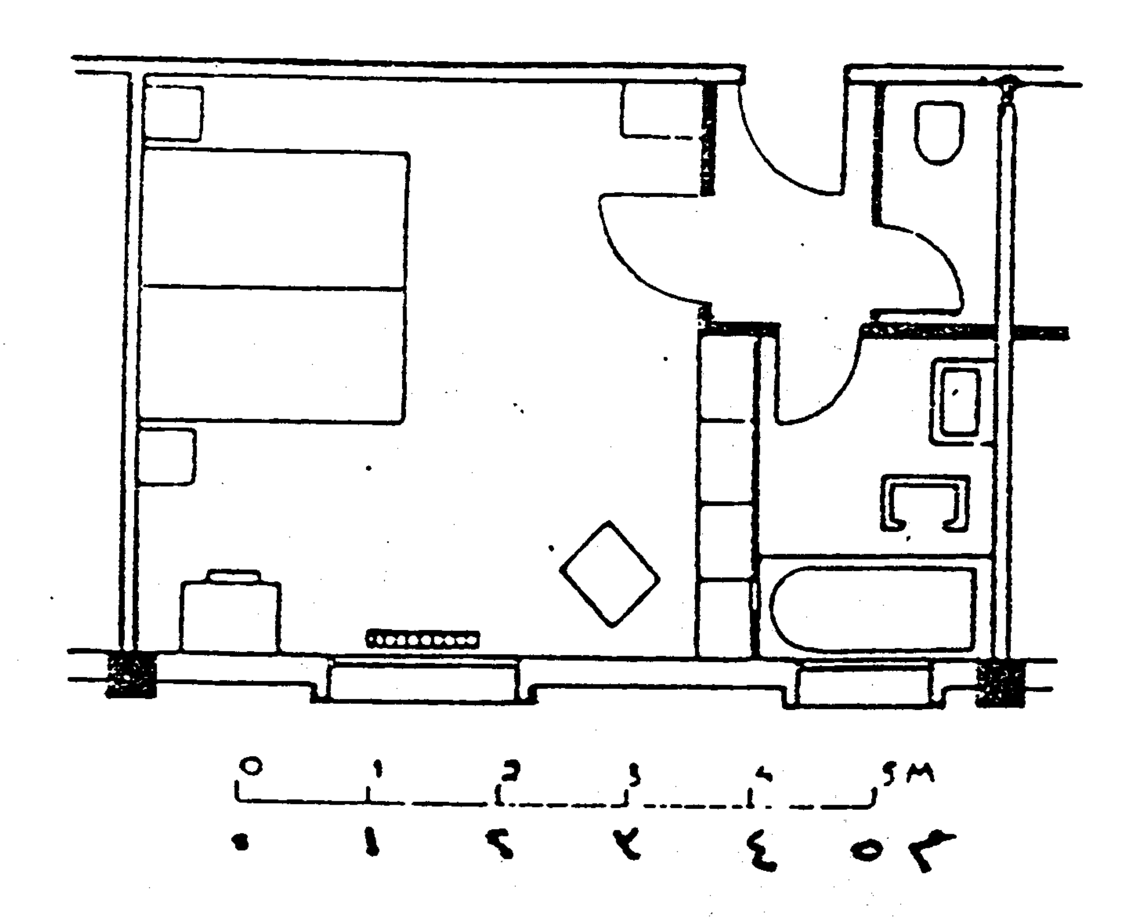
١ ـ الاستقبال ٢ ـ الاستعلامات ٣ ـ المصاعد ٤ الخدمة ٥ ـ مدخل الخدمة

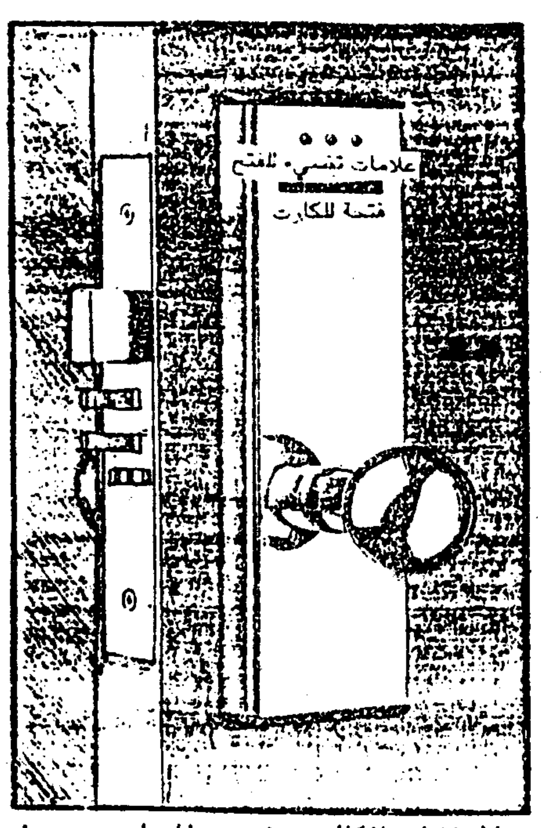
٦ ـ مدخل الجراج ٧ ـ مدخل خدمة المطبخ ٨ ـ مدخل صالة الحفلات والمناسبات ـ

- كل مايهمنا من « الاستقبال والاستعلامات» مراقبتهما لحركة المصاعد والسلالم والخروج والدخول من الباب الرئيسي.

- توجد أشكال أخرى كثيرة وتترك للمصمم مع الإلتزام بأسلوب المراقبة و إرتباط الفراغات بعضها ببعض .

- الإلتزام بالمدخل والمواصفات الصادرة من وزارة السياحة « الخاصة باستخدام المداخل».







كارت ممغنط

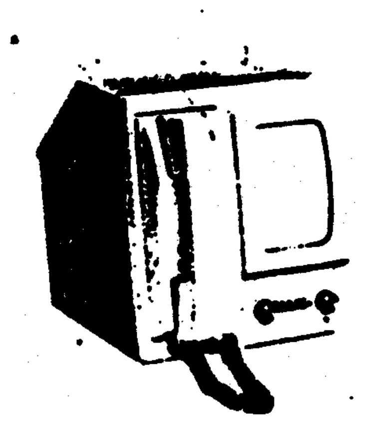
لكل كالون ٢٠٠ر٠٠٠ كارت نزلاء

شكل ـ كالون بالكارت الممغنط ـ الكالون مزود ببطاريات ـ ومجهز بجهاز منبر كومبيوتر مبرمج ـ يفتح من الداخل عادي مع التسكيك ـ

- شرح بالصورة لفتح الباب إوتوماتيكيا (يستعمل للأجنحة والفيلات والشاليهات)

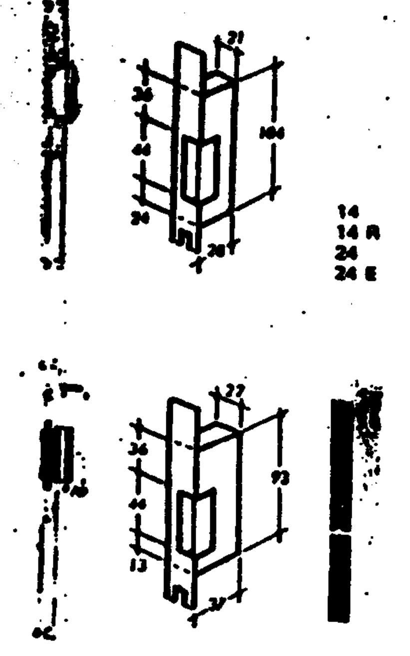


جهاز حركة لفتح الباب

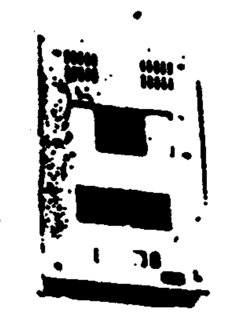


جهاز تليفون وشاشة تليفزيونية ومفتاح تشغيل الفيديو

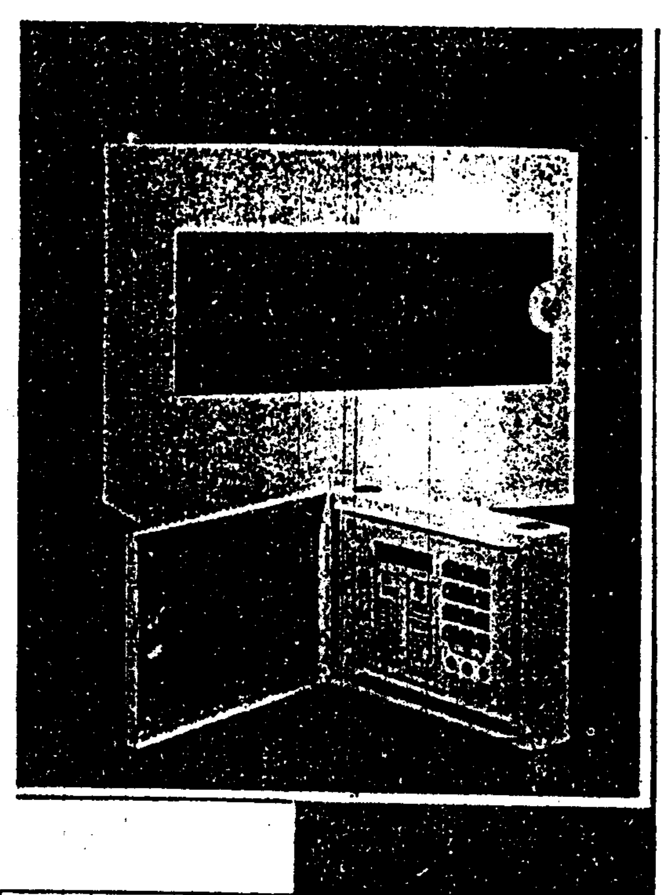
كاميرا فيديو للتصوير

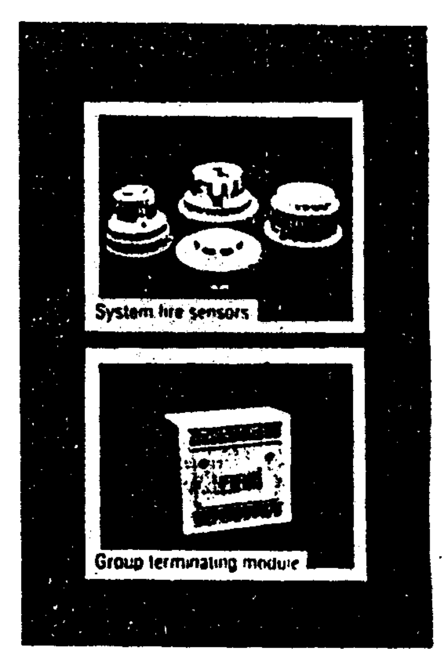


الأسلوب الفني لتركيب الكالون

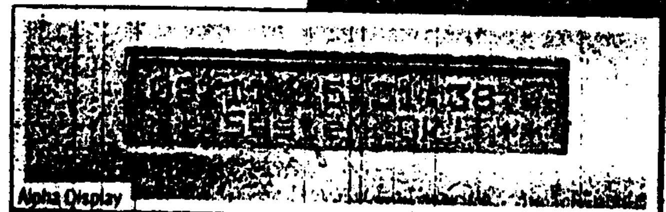


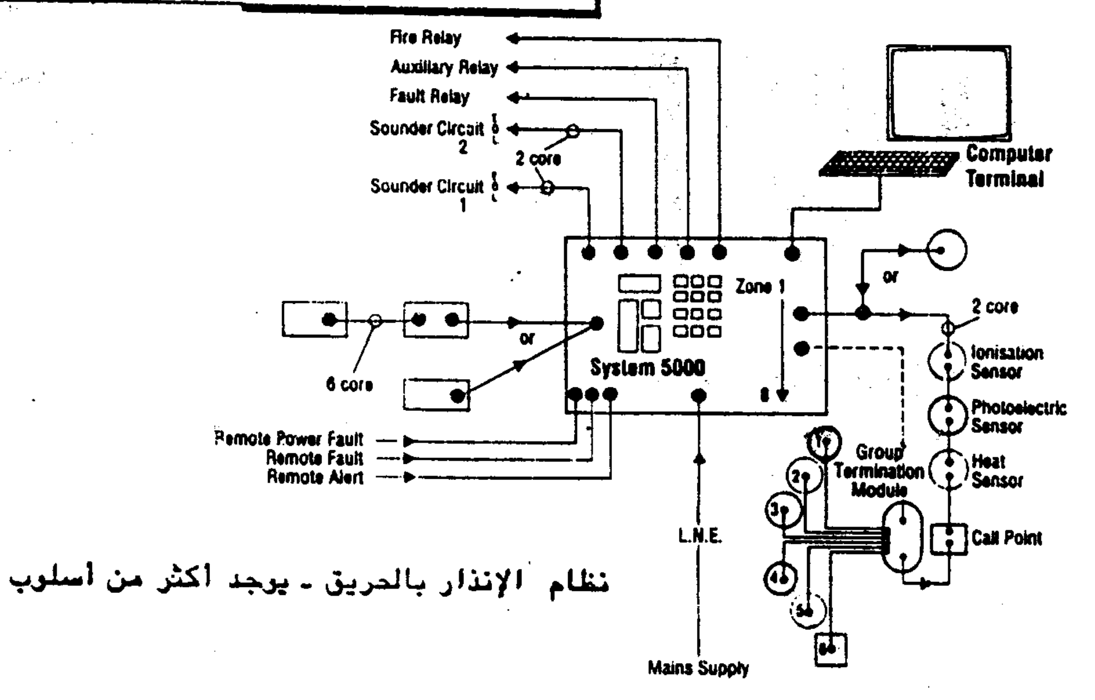
سماعة - ارسال وإستقبال للتحدث











نظام الإنذار بالحريق - يوجد اكثر من اسلوب

الباب الثاني

التجهيزات الفندقية العامة

الباب الثاني

التجهيزات الفندقية العامة

١- عام:-

بعد الإنتهاء من مراجعة التصميم الإبتدائي المعماري وبدأ إعداد التصميم والتنسيق الداخلي وجب علي المنسق (مصمم الديكور) مراعاة النقاط التالية مع عدم تعارضها مع التصميم المعماري وكذا الإشتراطات وأسس التصميم العام وتتلخص في الآتي:-

أ. يجب أن تتناسب أعمال التصميم الداخلي وأعمال التأثيث والمفروشات للمشروع مع مواصفات وزارة السياحة للفنادق والقرى السياحية (أربعة أو خمسة نجوم) وفي حالة وجود تغيير أو أختلاف يكون بالإضافة وليس بالحذف.

ب. يجب أن يراعي أن يكون للمشروع طابع خاص مستوحى من البيئة المحلية والتراث والثقافة علي أن يكون مكملاً للطراز المعماري وليس متعارضاً معه.

ج. يجب أن يراعي المصمم إستخدام مواد البناء والتشطيبات الداخلية في التصميم الداخلي بحيث تكون من مواد سهلة التنظيف والصيانة.

ويجب أن تكون من النوع الذي يتحمل الخدمة الشاقة للأماكن العامة وغير باهظة التكاليف.

٢- مواصفات التصميم الداخلي والتجهيزات للأماكن العاملين المختلفة:

يراعي المصمم أن تتسم الأماكن العامة بروح البساطة في التصميم مع إضافة العناصر التكميلية المختلفة ذات التفاصيل المبتكرة الجذابة في محاور الحركة الرأسية وعند الأماكن المحورية التي تقع في المجال البصري لغالبية المترددين علي المكان.

٣- مواصفات فنية خاصة بالأثاث الثابت والمتحرك:

- يجب أن تكون جميع الخامات والأكسسورات من أجود الخامات وتتحمل الخدمة الشاقة.
- المصنعيات يجب أن تكون من أعلي الدرجات.
- لا تستخدم الأخشاب (الحبيبي) في أي عمل من الأعمال.
- الكراسي والفوتيهات والكنب لابد أن تتزود بتقويات تتحمل الخدمة الشاقة.
- جميع الألواح الكونتر لابد أن تتزود نهايتها بأخشاب صلبة مثل الزان والقرو (القواشيط).
- أدراج الأثاثات جميعها لابد وأن تتحرك علي عجل رولمان ومجاري معدنية ومصدات من نوع P. V. C.
- جميع كعوب الأثاث المتحرك لابد أن يكون من P. V. C. الصلب ذو المسطح الأملس ولا يسمح بإستخدام الكعوب المعدنية.
- الأسفنج الخاص بالتنجيد يجب أن يكون عالي الكثافة لا يقل عن ٣٠% ويتحمل الأحمال الشاقة ويتم كسوته بنسيج من القطن.

- الأثاثات الخاصة بالمناطق المفتوحة كالتراسات وحمامات السباحة والملاعب يجب أن تكون بمواصفات تتحمل عوامل التعرية ولا تتأثر مواصفاتها ودهاناتها بتأثير أشعة الشمس أو الرطوبة والهواء.

٤- الأعمال الفنية المتميزة:

يراعي عند وضع التصميم الداخلي أن يتوفر مسطحات علي الحوائط خاصة بالمبني العام والعناصر المختلفة للمشروع للأعمال الفنية المتميزة يتم جمعها من أعمال الفنانين ذات الطابع الخاص والمتميز وذلك من المعارض الفنية الخاصة أو بطلب خاص من فنانين مختارين وأن تعبر هذه الأعمال عن البيئة وأن تتوافق ألوانها مع الألوان المستخدمة في التصميم الداخلي.

يمكن أن تكون هذه الأعمال من إنتاج فني علي نسيج من البيئة كالكليم وخلافه وأعمال القش أو أعمال الخزف أو استخدام الصور الفنية الفوتوغرافية لأعماق المياه ويراعي أن يتناسب حجم العمل الفني كمقاييس طول وعرض مع مساحة الحائط ودراسة الرؤيا من قرب ومن بعد بالنسبة للصالات العامة.

٥- أعمال الدهانات:

١. بصفة عامة يجب أن تكون البويات خالية من المواد الغريبة بحيث تسمح بعمل أوجه مستوية ملساء ويجب ألا تقل مدة الجفاف السطحي عن ٨ ساعات ولا تزيد مدة الجفاف النهائي عن ٢٤ ساعة.
٢. لا يسمح بإضافة السوائل المجففة إلا بالقدر المناسب علي ألا تزيد نسبتها في الوجه النهائي عن ٢,٥%.
٣. المعجون اللازم لأعمال بوية الزيت يعمل من زيت بذرة الكتان المغلي والإسبيداج مع إضافة الزنك واللون إذا لزم.

٤. لا يسمح بدهان أي وجه من البوية قبل جفاف الوجه السابق عليه تماماً.

٥. عند دهان الأسطح الحديدية المعرضة للعوامل الجوية ومواجهة الهـواء يجب غسلها بمحلول مجفف من حمض الفوسفوريك بنسبة ٥% وذلـك مساء اليوم السابق للبدء في الدهان ويترك لتجفف طوال الليل ثم تـدهن بدهان ضد الصدأ له أساس من السلقون أو أكسـيد الزنـك أو أكسـيد الحديديك أو كرومات الزنك وتدهن بالفرشاة مع إستعمال الدق ويلاحـظ أن يغطي السطح بطبقة سميكة كافية للتغطية ويترك الوجه الأول لمـدة ٢٤ ساعة ثم يدهن الوجه الثاني بنفس الطريقة للوجه الأول ثـم الوجـه الثالث والرابع بالطريقة العادية وإستعمال اللون المطلوب.

٦. في حالة وجود فطريات أو عفن علي سـطح الحديـد تـزال بالغسـيل بمحلول نحاس نشادري يتكون من ٦ جم كربونـات نحـاس + ٦ جـم محلول نشادر كثافته ٠,٨٨ - + ١٠ لتر ماء.

٦- المواصفات الخاصة بالسجاد - (الموكيت):

سجاد منسوج يحتوى علي ٨٠% صوف ٢٠% ألياف صـناعية علـي أن تصنع خلفيته من ألياف صناعية منسـوجة مقاومـة للرطوبـة وتـتلخص المواصفات العامة في الجدول التالي:-

١/١. نسيج السطح	٨٠% صوف ٢٠% نايلون
٢/١. أرتفاع الوبره	٩ مم
٣/١. عدد الصفوف لكل عرض يساوي ١ بوصة	١٠ صفوف
٤/١. عدد الصفوف لكل طول يساوي ١ بوصة	١١,٤ صف

١/٥. عدد العقد لكل بوصة تربيع ١١٤

١/٦. وزن النسيج لكل بوصة تربيع ٥٠

١/٧. الوزن الكلي لكل بوصة تربيع ٩٦

١/٨. العرض ٤ متر

ملحوظة:

يجب أن يكون النسيج منسوج بحيث تكون قوى الكهربـاء الأسـتياتيكية مراقبة ومتحكم فيها في النسيج النايلون وذلك في المراحل الإبتدائية في التصنيع.

يفضل أن يكون النايلون الداخل في صناعة السجاد من نوع الديبون.

٧- الطريقة السفلية الوسائدية للسجاد (الأندرلاير) عام:

- قبل فرش وتركيب السجاد تستعمل طبقة سـفلية مـن اللبـاد لتحقيـق المواصفات المطلوبة – ألا تقل التخانة عن ٠,٣٧٥ – بوصة وقابليتـه للإشتعال طبقا للمواصفات الأمريكية .
- جميع الأكسسورات ومواد اللصق والتثبيت طبقا لأصول الصناعة .

٨- أعمال الستائر

تتكون من المجري الرئيسي ويكون من الألمونيوم أو الحديـد المطلـي ببوية الفرن المعالجة كهربائيا علي أن يركب الترنجل (تـراك) علـي الحـائط مباشرة أعلي فتحة الشباك. كما يشتمل المجرى الرئيسي علي عدد من المجاري الكافية لحمل الأنواع المختلفة من الستائر:

أ. الستائر المركزيت.

ب. الستائر المعتمة.

علي أن تعمل بنظام العمل الدوار بسهولة ويسر نظام الفتح من المنتصف تجاه الجانبين في الفتح برمان بلي خاص بواسطة شريط جانبي.

أ. الستائر المركزيت:

تكون من الأقطان الترجال الجيدة الصالحة لمثل هذا النوع للإستخدام، ويراعي أن تكون ألياف الأقمشة مقاومة للحريق ولا تساعد علي إنتشاره وتكون نسبة التغطية ٢٠٠% وتراعي أن تصمم بطريقة التصميم التقليدي. الكشكشة (نظام فرنسي).

وتركب في المجرى بواسطة الشوكة الخاصة بذلك علي أن تعلو لمجرى بإرتفاع لا يقل عن ٥ سم وتركب مع المجرى بواسطة الشريط الخاص بحيث يسمح بالفك والتركيب بسهولة لأعمال الصيانة والتنظيف.

ب. الستائر المعتمة:

وتكون من الأقمشة الخاصة بذلك بحيث تعطي ١٠٠% إظلام عند القفل وتكون من النوع الجيد المشغول وليس السادة ويراعي أن تكون الألياف الداخلة في ذلك مقاومة للحريق ولا تساعد علي الأشتعال وتكون بنسبة التغطية ١٥٠% وتراعي أن تصمم بطريقة التصميم التقليدي للتأثيث (نظام فرنسي) وتركب في المجرى علي مجرى منفصلة في نفس التراك ومقابلة للفتحة وتتدلي من المجرى لأسفل بواسطة الأكسسوارات الخاصة بذلك ويربط بينهما وبين تلك الأكسسوارات الشريط الخاص بحيث يسمح بالفك والتركيب بسهولة بأعمال الصيانة والتنظيف.

- وفي جميع هذه الأعمال:

– يجب أن يتوافق لون التراك مع لون الحائط.

- يجب أن تتوافق ألوان الستائر بأنواعها مع ألوان وأنواع باقي أقمشة التنجيد والمفروشات المستخدمة في نفس الفراغ.
- يجب أن تغطي الستائر الفتحات المطلوب تغطيتها مع عمل حساب المقاسات – مقاس الفتحة.

٩- أقمشة التنجيد:

أهم الشروط التي يجب توافرها في أقمشة التنجيد:

- يجب أن تكون الأقمشة جميعها من الأقطان ١٠٠% وتكون هذه الأقمشة من الألياف المعالجة إنتاج المصانع المتخصصة في المنسوجات الفندقية.
- يجب أن تكون الأقمشة متمتعة بخاصية عدم الإتساخ بنسبة ١٠٠%.
- يجب أن تكون الأقمشة معالجة ضد الإشتعال ولا تساعد علي إنتشار الحريق ولا ينتج عنها في حالة الإشتعال الأبخرة الخانقة.
- يجب في جميع الأحوال تناسق ألوان الكسوات بباقي ألوان المنطقة.

١٠- أعمال التجاليد الخشبية:

يجب أن تكون من أخشاب الكونتر ١٨ مم طبقاً للمواصفات العالمية الخاصة بذلك ومطابقة للمواصفات والأستخدامات العامة وتلصق عليها قشرة أرو طبيعي أو جوز تركي طبيعي ويتم التقشيط بجميع الوحدات بالأرو الماسيف أو الزان طبقاً لنوع القشرة المستخدمة وتكون اللحامات واللصق متطابقة علي الكونتر – طبقاً لأصول الصناعة – وتركب الألواح الخاصة بالتجاليد بواسطة شاسيهات خاصة وألواح تركيب من الخشب الموسكي طبقاً لأصول الصناعة

والخاصة بإشتراطات النجارة ويكون سمك تلك الشاسيهات متناسب مع مقاسات وأوزان ألواح التجاليد علي ألا يقل السمك عن قطاعات ١.

ويتم تركيب ذلك علي علفات مثبتة علي الحائط مباشرة بقطاعات ١ً ، ٢ً من الخشب الموسكي والمعزول بدهانات بوجهين من السلاؤون ويملأ بين شاسيه العلفاة ببياض التخشين من الأسمنت والرمل .. الخ ثم يعزل ذلك بتغطيته بألواح من رولات النيلون مع مراعاة عمل ركوب بين كل لفافة لا يقل عن ١٥ سم من كل جهة علي أن تلصق الأحرف بشرائط اللصق لضمان العزل التام بين الحائط والعلفة وألواح الحلية.

صالة الأستقبال

يراعي أن تتميز صالة المدخل بتصميم يعطي الأحساس بالترحيب والإنفراج وذلك بإستخدام المواد الخفية المشرحة وإستخدام التجانس في الألوان من ألوان الأرضيات ماراً بالحوائط وما يكسوها من ستائر أو أعمال التكسيات الجزئية أو التجاليد إلي الأسقف بمستوياتها التي تساعد علي إبراز الفكرة ببساطة ولا تعقدها ... ويزيد من الإحساس بالألوان حسن إستخدام الأضاءة كعنصر أساسي في التصميم سواء الإضاءة الطبيعية المباشرة أو غير المباشرة أو الإضاءة الصناعية بأنواعها ... وهنا يمكن للمصمم تصميم وحدات إضاءة خاصة بسيطة لتكمل الشكل العام للتصميم.

ويزود هذا الجزء بأجهزة تخفيف الضوء لإستخدامه ليلاً (ديمرز) مخفض للضوء.

باب المدخل الرئيسي:

يصنع الباب الرئيسي لمدخل الفندق أو المشروع بأشكال مختلفة مع تجهيزه بالمقابض والمفصلات وشعار للمشروع يثبت علي المقبض أو الضلف وللباب نوعيات مختلفة نوجزها في الآتي:

١. سيكوريت بجميع الخردوات والمقابض بتصميم خاص.

٢. المنيوم وزجاج فوميه.

٣. خشب بجميع الخردوات والمقابض – وزجاج فوميه.

٤. باب علي شكل (طنبور) دائري بأربعة ضلف مع عمل فتحات جانبية للعفش.

٥. سيكوريت أو ألومنيوم يفتح إلكترونياً ويثبت جهاز الأستشعار أعلا الباب من الداخل والخارج.

وفي جميع الأشكال يجب إعداد التصميم الخاص لمدخل الباب الرئيسي للمشروع علي أساس .

أ. يتناسب مع درجته السياحية.

ب. يتفق مع الشكل الخارجي للمشروع (المعماري).

ج. نفضل إستخدام بابين خاصة في المناطق الحارة لعدم تسرب الهواء المكيف للخارج – وفي جميع الأحوال يتم قياس درجة حرارة صالة المدخل عند فتح وغلق الباب (واحد أو أثنين).

٢- الديكور الثابت :

تجاليد الحوائط بالخشب أو الرخام أو الجرانيت وكسوة الأسقف ببلاطات ماصة للصوت والأرضيات مكسية بالرخام - طبقاً لتصميم التنسيق الداخلي.

٣- الأثاث المتحرك - طبقاً لتصميم خاص:

٣/١. فوتيهات لصالون الأستقبال لعدد شخص واحد.

٣/٢. كنب لصالون الأستقبال كل كنبة عدد ٢ شخص.

٣/٣. كنب لصالون الأستقبال كل كنبة عدد ٣ شخص.

يحتسب المسطح علي أساس عدد الغرف أو الشاليهات بواقع ة/م٢ لكل غرفة نوم أو شاليه أو طبقاً لدرجة المشروع السياحية (أنظر مواصفات وزارة السياحة).

٣/٤. ترابيزة لصالون الأستقبال ترابيزة منخفضة بقرصة (مخدومة أو رخام) تحتسب علي أساسي ١/٤ طاقة الكنب والفوتيهات (القاعدة).

٣/٥. أحواض زهور - تحدد طبقاً للتنسيق الداخلي.

٣/٦. لوحات فنية تثبت طبقاً للتنسيق الداخلي.

٣/٧. مكتب الأمن أو المشرف - تصميم خاص يتفق وتنسيق منطقة صالة الإستقبال - مكتب وكرسي.

٤- المعلقات الكهربائية - طبقاً لتصميم خاص:

٤/١. سبوت لايت: يوزع بسقف صالة الأستقبال طبقاً للتوزيع المطلوب برسومات التنسيق الداخلي وبتصميم خاص لوحدة الإسبوت لايت.

٢/٤. لامبادير: وهي وحدة إضاءة للأركان (ستاند) بتصميم خاص لوحدة اللامبادير.

٣/٤. نجف: ويتم إختياره بما يتفق وتنسيق الديكور لصالة الإستقبال أو تصميم خاص.

٤/٤. أباجورات: وهي وحدة إضاءة توضع علي الترابيزات بتصميم خاص لوحدة الأباجورة.

وجميعها تعطي الضوء المناسب "أنظر جدول الإضاءة الباب الثاني الفصل الثاني عشر".

٥- تجهيزات معدنية أو نحاسية:

١/٥. أستاند (لوحة إعلانات) – نحاس – تحدد طبقاً للتصميم.

٢/٥. لوحة إستدعاء النزلاء – نحاس.

٣/٥. لوح إرشاد – طبقاً لتوزيع مرافق المشروع – نحاس.

٤/٥. لوحة إرشاد للهروب من الحريق – نحاس – تحدد طبقاً للتصميم.

٥/٥. طفاية سجائر ستاند بقاعدة ثقيلة وفتحة عند الساق تستخدم كسلة مهملات طبقاً لتوزيع الصالة.

٦/٥. ستاند معدن أو خشب لحامل الأعلام الوسط عدد ٧ عيون لتثبيت سواري الأعلام.

٧/٥. شعار الفندق مثبت بجوار كاونتر الإستقبال وبجواره النجوم بدرجة المشروع.

٦- تجهيزات حرارية:

٦/١. طفاية سجاير صغيرة الحجم من الزجاج أو الصيني تحتسب طبقاً لعدد الترابيزات + مكتب المشروف (الأمن).

٦/٢. فازة ورد (وردة واحدة) من الزجاج الملون أو الصيني تحتسب طبقاً لعدد الترابيزات.

٧- كبائن للتليفونات : تصميم يتفق مع صالة الأستقبال

٧/١. كلائن من الخشب.

٧/٢. حامل تليفون.

٧/٣. باب منطبق. — أو غطاء فايبر جلاس شفاف أو ألوان حاجز للصوت

٧/٤. تليفون.

٧/٥. سبورت لايت للكبائن.

٧/٦. طفاية سجائر ستاند بقاعدة ثقيلة وفتحة عند الساق تستخدم سلة مهملات.

٨- ساعات للحائط كهربائية بتصميم خاص (ديكور).

الباب الثالث

تجهيزات قسم الإستقبال والمكاتب الأمامية بالفنادق



الباب الثالث

تجهيزات قسم الإستقبال

والمكاتب الأمامية بالفنادق

مقدمة:

المكتب الأمامي يعتبر الوجه الحقيقي للفندق وعلي ضوء حسن أدائه لواجباته وحسن معاملة النزيل تتكون الفكرة الجيدة عن الفندق وذلك إذا استقبل النزيل بالترحيب والبشاشة وشعر بالرضا عن الخدمة المقدمة بالمكتب الأمامي ما يجعل النزيل يحكم مسبقاً أنه سيلقي المعاملة نفسها من الأقسام الأخرى بالفندق. كما هو معروف فإن المكتب الأمامي (قسم الاستقبال يمثل مبيعات الغرف بالنسبة للفندق كم أنه يساعد علي زيادة حجم مبيعات الأقسام الأخرى مثل قسم الأغذية والمشروبات والبار) .

معظم الفنادق أدركت ما سبق بالإضافة إلي ضرورة وأهمية التخطيط السليم لاستقبال الحجز المتقدم، ولذلك تتنافس الفنادق في أهمية التجهيز الجيد للمكتب الأمامي بالأثاثات والمعدات والأدوات التي تجعله يجذب العملاء من حيث الناحية الجمالية للمكتب بالإضافة إلي تقديم الخدمات في سهولة ويسر.

الشروط الواجب توافرها في موقع المكاتب الأمامية ومنطقة الاستقبال:-

١. أن تكون المكاتب الأمامية في مدخل الفندق وفي موضع يسمح بسهولة ملاحظته للنزيل القادم لأول مرة دون أن يلتف كثيراً.

٢. أن تكون المنطقة الواقع بها المكاتب الأمامية فسيحة بالقدر الذي يسمح بتواجد مجموعة من النزلاء أو الأفواج السياحية دون حدوث إرتباك أو إعاقة في سير العمل.

٣. أن تواجه المكاتب الأمامية إستراحة Lounge يمكن للنزيل أو الأفواج أو حتى الزائرين الإنتظار فيها لحين إنهاء الإجراءات.

٤. أن تتميز منطقة المكاتب والإستقبال بإضاءة أوضح من باقي مداخل الفندق.

من أجل أن تتم عملية الاستقبال بشكل مريح ما أمكن، يجب أن يكون إرتفاع الكونتر (المكاتب الأمامية) ١١٢ سم – بحيث يتمكن موظف الاستقبال من كتابة مستنداته مع النزيل وهو واقف عادي دون الوقوف على اطراف الأصابع .

باب المدخل الرئيسي للفندق

الباب الرئيسي لمدخل الفندق له تصميمات مختلفة ويراعي وضع لوجو Logo الفندق علي الضلف والمقابض والأنواع المختلفة من الأبواب هي:-

١. سيكوريت ذات تصميمات مختلفة ومزود بجميع الإكسسوارات.

٢. ألومنيوم ملون مع زجاج فيميه.

٣. خشب (بجميع الإكسسوارات من مقابض وزجاج فيميه).

٤. أبواب علي شكل طنبور دائري بأربعة ضلف لعدم تسرب الحرارة.

٥. سيكوريت أو ألومنيوم مزود بجهاز استشعار أعلي الباب للفتح الإلكتروني.

عند تصميم الباب الخارجي للفندق يجب مراعاة أن يتناسب التصميم مع درجة الفندق والواجهة الخارجية له.

فيما يلي سيتم سرد أهم المستلزمات من المعدات والأثاث والأدوات اللازمة لتجهيز المكتب الأمامي.

أولاً : تجهيز المكتب الأمامي بالأجهزة اللازمة للحجز

تشمل المعدات والأجهزة اللازمة لعملية الحجز ما يلي:-

١. الكمبيوتر لتخزين المعلومات + منضدة خاصة به.

٢. التليفون (خط دولي).

٣. التكلس + منضدة خاصة به.

٤. جهاز فاكس بالتليفون والمنضدة.

٥. علب كروت الحجز.

٦. لوحة معدن للحجز بعدد وحدات غرف الفندق.

٧. آلة تصوير مستندات من النوع الجديد.

ويلاحظ الآن أن الفنادق الكبري يتم الحجز بها من خلال مكتب الحجز المركزي أما في الفنادق الصغيرة فيتم الحجز بها من خلال قسم الأستقبال بالفندق نفسه.

ثانياً : تجهيز المكتب الأمامي بمعدات الأداء

١. لوحة بطاقة الغرف.

٢. لوحة الأستعلامات.

٣. لوحة المفاتيح ويمكن تصنيعها من البلاستيك مع عمل تصميم خـــارجي يوضح رقم الغرفة وشعار الفندق.

٤. خزائن لحفظ ودائع العملاء.

٥. خزينة صراف المكتب الأمامي.

٦. جهاز كمبيوتر متصل بالحجز المركزي.

٧. آلات حاسبة.

٨. ماكينة ناشيونال كاش.

٩. آلة عد النقود.

١٠. ماكينة تصوير.

١١. ألواح معدنية أو خشبية بأسماء قسم الاستقبال (الاستقبال – الاستعلامات – الخزينة) وتكون مكتوبة باللغة العربية والأجنبية.

١٢. ستاند صغير علي الكاونتر لحامل الأعلام.

ثالثاً : تجهيز المكتب الأمامي بالأثاث والأدوات

١. كاونتر الاستقبال ذات شكل جمالي يتوافق مع ديكورات صالة الاستقبال وتستخدم به الخامات الفاخرة مثل الرخام أو الأخشاب الجيدة بالإضـــافة إلي أهمية تزويد الكاونتر بأدراج ذات كوالين لحفظ الأوراق والمستندات بها ...

٢. ساعات حائط توضح التوقيت في أماكن مختلفة من العالم (نيويـــورك – روما – باريس – لندن – توقيت جرينتش).

٣. دولاب لحفظ المستندات.

٤. كراسي لموظفي المكتب بالإضافة لمكاتب ذات طراز نمطي وسط.

٥. زهور طبيعية أو صناعية لتجميل المكتب.

٦. صور سياحية وخرائط سياحية.

٧. إضاءة مناسبة تعطي الضوء الكافي وتثبت أعلي الكونتر.

٨. أقلام توضع علي حوامل ليستخدمها النزلاء في الكتابة.

٩. منشورات دعاية توجد في حوامل ليأخذ منها النزلاء.

١٠. جهاز لاستدعاء عمال حمل الحقائب.

الأشكال التالية توضح تجهيزات المكتب الأمامي المختلفة. شكل رقم (٨) يوضح المكتب الأمامي بأحد الفنادق الخمس نجوم، شكل رقم (٩) يوضح مدخل فندق ماريوت بسان فرانسيسكو.

رابعاً : تجهيز المكتب الأمامي بالمستندات اللازمة

١. بطاقات التسجيل.

٢. بطاقة طلب الحجز.

٣. كشف حصر الغرف.

٤. نماذج الإبلاغ الإداري.

٥. كشف نقدية صراف المكتب الأمامي (الفنادق الصغيرة فقط).

٦. استمارة بيان الأشغال.

٧. استمارة قائمة الحجز.

٨. القائمة السوداء للنزلاء الغير مرغوب فيهم.

تجهيزات قسم التليفونات

١. كمبيوتر.

٢. فاكس .

٣. تليفون.

٤. جهاز تحويل المكالمات.

٥. دولاب حفظ مستندات.

٦. مكتب وكرسي لموظف الوردية (أو أكثر).

٧. ساعة حائط.

تجهيز اللوبي بالفنادق (صالة الأستقبال)

ويتم تجهيز اللوبي عادة بما يلي:-

١. كراسي بأذرع (فوتيهات) لعدد شخص واحد.

٢. كنب بأذرع لعدد شخصين أو ثلاثة أشخاص.

٣. مناضد تتناسب ومساحة اللوبي ويكون أرتفاع المناضد منخفض.

٤. تليفون.

٥. طفايات سجائر (من النوع العمودي).

٦. نظام موسيقي.

٧. أحواض زهور تتناسب وتتوافق مع الديكورات والتصميمات الداخلية.

٨. لوحات فنية تعلق علي الحوائط وتتناسب مع الديكور الداخلي من حيث الألوان.

٩. مكتب الأمن أو المشرف.

١٠. صندوق لتجميع البريد.

١١. أنواع مختلفة من الإضاءة تتناسب ومساحة اللوبي.

والأشكال التالية توضح الأشكال المختلفة للوبي. شكل رقم (١٠) يوضح نموذج فاخر للوبي أحد لفنادق، شكل رقم (١١) يوضح تجهيزات اللوبي، شكل رقم (١٢) تجهيزات اللوبي بفنادق الخمس نجوم، رقم (١٣) يوضح كارت تسجيل النزلاء.

تجهيزات صالة الديسكوتيك

صالة الديسكوتيك يتم تجهيزها في الفنادق من أجل الأستمتاع بالموسيقي والرقص وهذه الصالات تحدد مساحتها علي أساس عدد الغرف بالفندق والضيوف المتوقع وفودهم إلي الفندق (من غير النزلاء) ويتم في هذه الصالة تقديم خدمة المشروبات والوجبات الخفيفة ويتم تقديم الأغذية بها من المطبخ الرئيسي وفي بعض الأحيان تكون هذه الصالة بعيدة عن المطبخ الرئيسي ولذلك يتم إلحاق أوفيس بهذه الصالة لتقديم خدمة المشروبات والمأكولات وتجهيز صالة الديسكوتيك بمايلي:-

١. مناضد ذات أشكال مختلفة (مستطيلة – دائرية – مربعة) تسع لإعداد مختلفة من الأشخاص.
٢. كراسي علي شكل فوتيه منجدة.
٣. بيست للرقص يصنع من خشب الباركية المركب علي علفة من الأخشاب القوية التي تتحمل أوزان الأشخاص الواقفين عليها. وهذا البيست يدهن بطلاء الفلوت اللامع. ويراعي أن يكون لها أرتفاع مناسب عن الأرضية حتى لا تتسبب في سقوط الأفراد أثناء نزولهم منها.
٤. نظام صوت مزود بسماعات وميكرفونات.

٥. إضاءة ذات ألوان زاهية ومتحركة وأحياناً تزود بأشعة الليزر.

٦. كنب ذات سعات مختلفة (لشخصين وثلاث وأربعة وخمسة).

٧. توضع علي الحوائط أبليكات تتناسب مع الديكور الداخلي للصالة.

٨. أبوابها تكون بها فتحات (نظارات من الزجاج) وهذه الأبواب تكون عازلة للصوت.

٩. جميع جدرانها تكون مصنعة من مواد عازلة للصوت.

١٠. توجد بها ستائر خفيفة وثقيلة.

١١. منضدة للخدمة توضع بها الأكواب والأطباق والفضيات وعدد هذه المناضد يجب أن تكون يتناسب مع مساحة الصالة.

١٢. لوحة إرشادية توضح الطريق لمخرج الطوارئ.

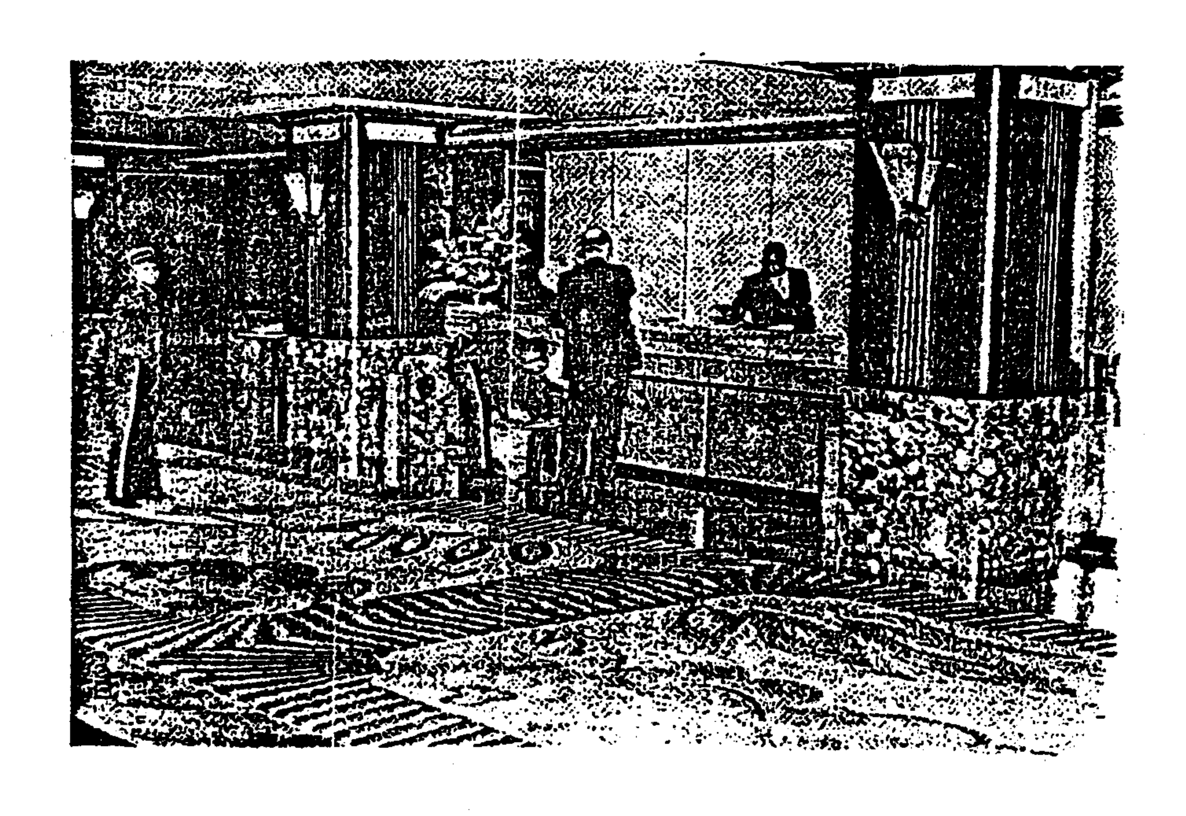
١٣. ترولي‍ات (عربات) للحلو وفاتح الشهية والمشويات وصنع القهوة والشاي.

١٤. لوحة باسم الديسكوتيك.

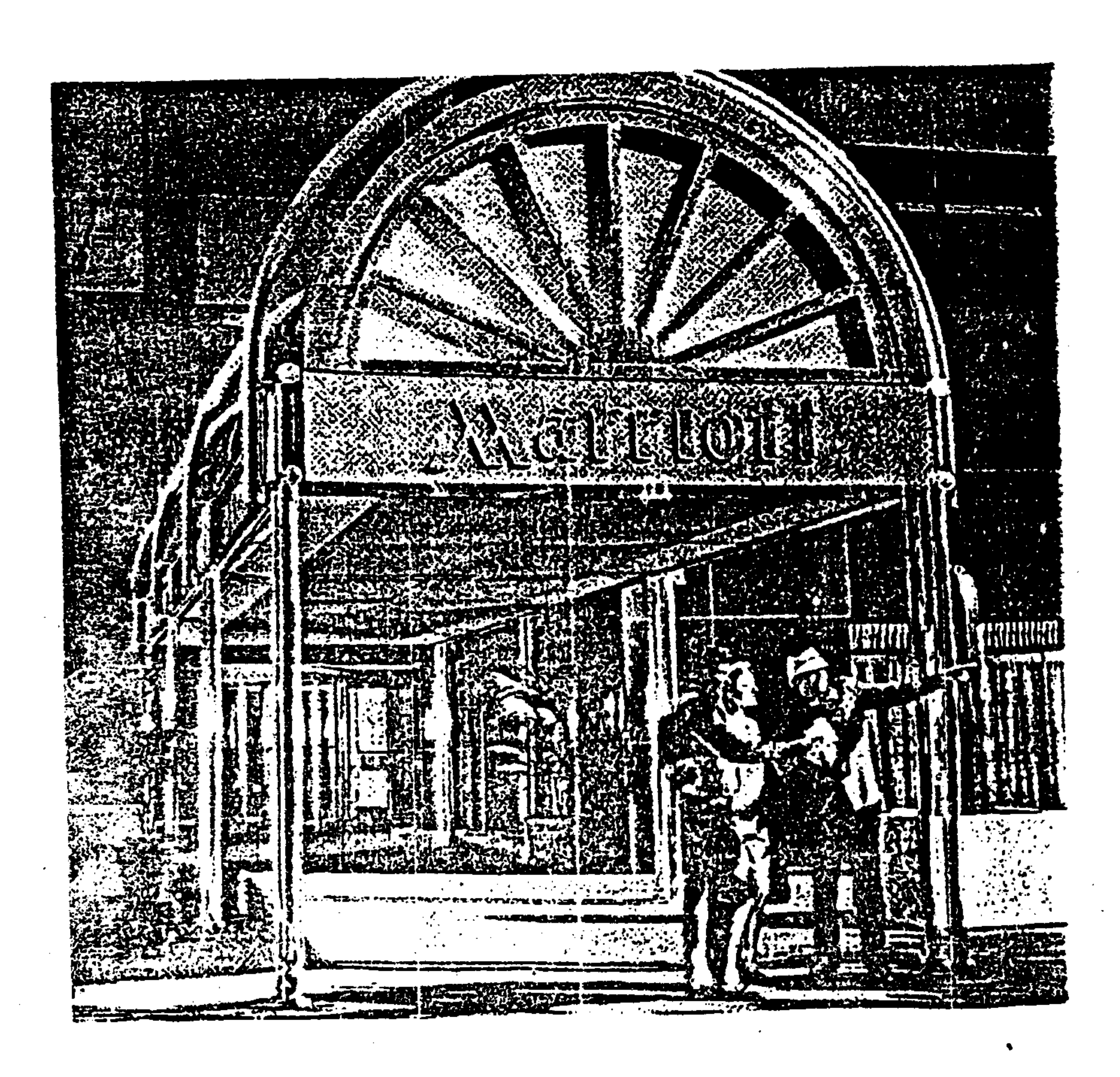
١٥. ساعة كهربائية تثبت علي الحائط.

١٦. طفايات للسجائر (صيني أو زجاج أو معدن) وفازات للورد.

١٧. كمبيوتر وآلة حاسبة خاصة لتسجيل الحساب علي الشيكات.



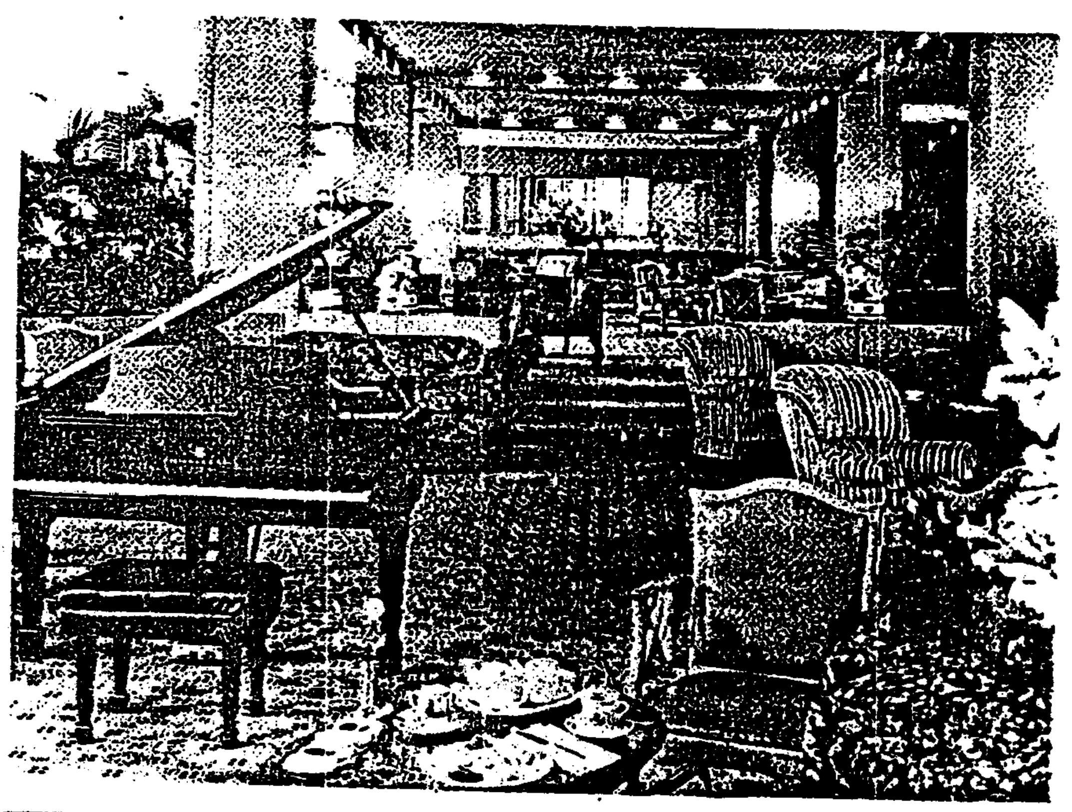
شكل رقم ( ): نموذج للمكتب الأمامي بأحد فنادق الخمس نجوم يظهر فيه الكاونتر ويلاحظ ارتباط ديكوراته بالديكور العام

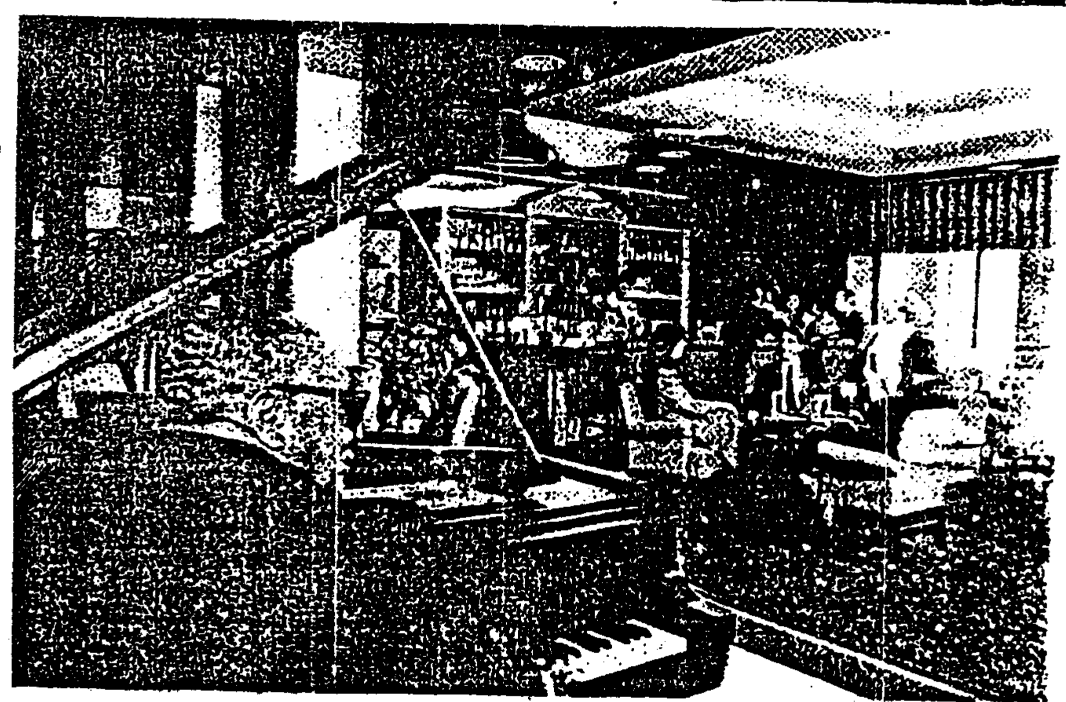


شكل رقم (   ): نموذج لمدخل فندق ماريوت بسان فرانسيسكو



شكل رقم (   ): نموذج فاخر للوبي أحد الفنادق يظهر به السلم الرئيسي والمصعد الزجاجي ويوضح الشكل التأثير الجمالي للنباتات الخضراء





شكل رقم (   ): تجهيزات اللوبي ويظهر من هذه النماذج .حرص الفنادق الكبرى على تجهيز اللوبي بالبيانو لإضفاء جو من المرح على النزلاء

GUEST REGISTRATION CARD

Field		For Hotel use only :
Full Name Mr./Mrs./Miss — Last — First	الاسم بالكامل	Room No.
Nationality / الجنسية	Profession / الوظيفة	No. of Pax
Home Address	عنوان السكن	Rate
Date / Place of Birth	تاريخ ومكان الميلاد	R — NR
Passport No. / رقم جواز السفر	Date / Place of Issue / محل وتاريخ الاصدار	Arr. Time
Arriving From / قادم من	Destination / الجهة المقصودة	Clerk
Arrival Date / تاريخ الوصول	Departure Date / تاريخ المغادرة	My Account Will Be Settled: ☐ Cash ☐ American Express ☐ Visa Card ☐ Other

IMPORTANT : The management will not be held responsible for any valuables left in Guests Rooms.
Our Safe Deposit Boxes at the Front Desk are Free of Charge
DECLARATION : I the undersigned, declare my awareness and acceptance of hotel.
DEPARTURE POLICY (Noon Time 12:00 hrs) at the above mentioned departure date.

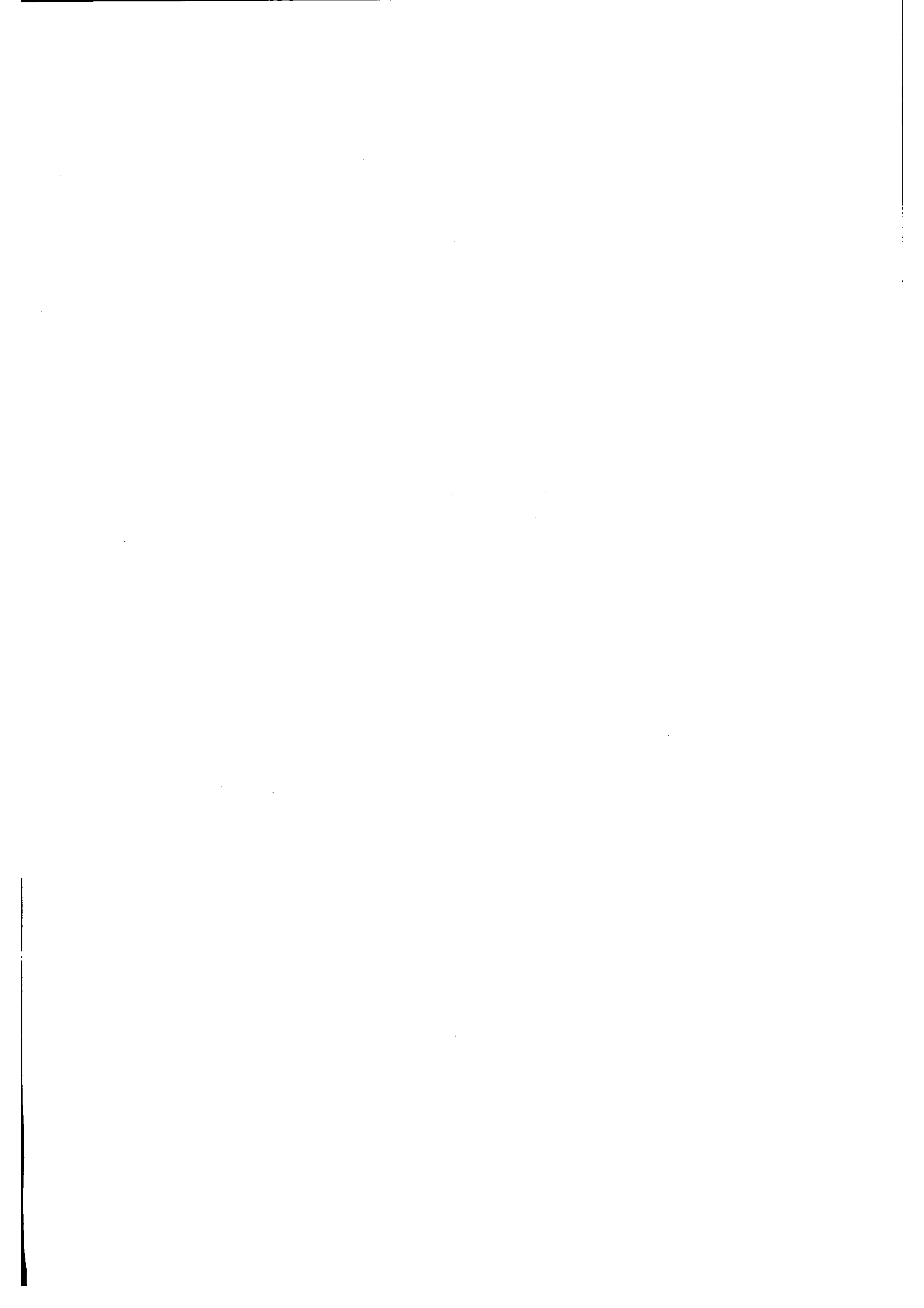
Signature :

إدارة الفندق غير مسؤولة عن الاشياء القيمة المتروكة في الغرف حيث يتوفر لديه في مكتب الاستقبال صندوق للامانات مجاناً.
اقـــرار
انا الموقع ادناه .. اقر بالالتزام بقانون مغادرة الفندق في الساعة الثانية عشر ظهراً من يوم المغادرة السابق ذكره.
التـوقيـع

شكل رقم (   ): نموذج لكارت تسجيل النزلاء بالمكتب الأمامي للفندق.

الباب الرابع

تجهيز صالات الحفلات والمؤتمرات



الباب الرابع

تجهيز صالات الحفلات والمؤتمرات

أولاً : اختيار الأثاث

يجب أن تتميز الأثاث بالمتانة والقوة وسهولة التداول والتخزين لأن هذا الأثاث يستخدم في مؤتمر في الصباح ثم في حفلة في المساء وهـذا يسـتدعي تغيير نظام الصالة وبالتالي نقل المقاعد من مكان إلي آخر. لذلك عنـد اختيـار أثاث صالات الحفلات والمؤتمرات يجب الاهتمام بشراء قطع الأثاث التي تؤدي أكثر من غرض وذلك للحد من عمليات المناولة والتخزين المتكرر كذلك يجـب أن يتميز الأثاث ببساطة التصميم وذلك حتى يتمكن قسم الإشراف الداخلي مـن نظافته وتخزينه بسهولة. في النهاية يجب أن لا ننسي أهمية المظهر الجيد لهذه الأثاث لماله من تأثير طيب علي هذه الحفلات والمؤتمرات.

ثانياً : تحديد الأثاث المطلوب

الأثاث المطلوب لصالات الحفلات والمؤتمرات بالفنادق يشمل ما يلي:-

١. أشكال مختلفة من الموائد وكراسي ذات مواصفات ملائمة.
٢. منابر الحفلات القابلة للطي والمزودة بسلالم قابلة للطي أيضاً.
٣. أرضيات ذات مساحات مختلفة للرقص.
٤. حوائط متنقلة يمكن من خلالها تقسيم المكان إلي أجزاء.
٥. بارات متنقلة صغيرة لخدمة الحفلات.
٦. منابر للقراءة وهي ذات شكلين فقد تكون قطعة خشـبية واحـدة ثابتـة (عبارة عن صناديق ذات ثلاث جوانب بأرجل خشبية أو تكون الجوانب

مسدودة) أو يتم تصميمها بحيث يمكن طيها بحث يكون من السهل طيها ونقلها من مكان لآخر.

٧. منصات التكريم التي يتم استلام الجوائز عليها.

الشروط الواجب مراعاتها في صالة الحفلات

١. يجب توافر المساحات الكافية من الصالات وأن تتناسب مع عدد النزلاء بالفندق بل وتزيد عن ذلك بنسبة تمكنها من استيعاب الأعداد الكبيرة من الضيوف من خارج الفندق.

٢. تقليل عدد الأعمدة بقدر الإمكان داخل الصالة.

٣. مراعاة ارتفاعات الأسقف وعمل حسابات صدي الصوت.

٤. تزويد الحوائط والأسقف بعازل الصوت. وذلك حتى لا تسبب إزعاج لباقي رواد الفندق.

٥. سهولة الوصول إلي مكان صالة الحفلات من مدخل الفندق ويفضل وجود مدخل خاص.

٦. يراعي أن تكون الصالة والمطبخ في نفس الدور الواحد ويفضل أن يكونا بجوار بعضهم البعض.

٧. يجب توافر حمامات خاصة بجوار الصالة.

٨. يلحق بالصالة مدخل واسع خاص يخصص للبوفيهات.

٩. يوفر مخزن لحفظ الأثاث بجانب الصالة لسهولة نقل ومناولة الأثاث وإمكانية استغلالها أكثر من مرة في اليوم الواحد.

١٠. توزيع الإضاءة بطريقة فنية وآمنة.

١١. سنعة أجهزة التكييف والتبريد يجب أن تلائم وتتاسب مساحة الصالة.

١٢. الديكور والألوان يجب أن تكون هادئة تريح من ينظر إليها لتضفي جو من السرور علي الصالة.

أشكال مناضد الحفلات

تتوع أشكال وأنواع الطاولات التي تستخدم في الحفلات فبعضها يصمم لتوفير المساواة بين الجالسين دون أي تمييز بينهم. مثل الطاولات المستديرة أو المربعة أو المثلثة شكل رقم (١٤) وقد تستخدم بعض الطاولات التي يتضح منها أن هناك شخصية رئيسية تتصدر الطاولة وذلـك عنـد أسـتخدام الطـاولات المستطيلة والطاولات التي علي شكل نصف دائرة كما قـد تميـز الطـاولات المستديرة أيضاً بين الضيوف الشكل رقم (١٥) وعادة ما يتم في بعض الأحيان وضع كرسي خاص بأهم شخصية في الحفل كما أن هناك قواعد يمكن أن تميز بين أهم شخصية في الضيوف في الطاولة المستطيلة وغيرها.

صفات الموائد المستخدمة في تجهيز صالات الحفلات والمؤتمرات

١. سهولة النقل وخفة أوزانها.

٢. سهولة فك وتركيب المائدة أو تكون من النوع سـهل الثنـي والطـي بالمفصلات النحاسية.

٣. سهولة تخزينها في حيز صغير.

٤. استخدامها لأكثر من غرض.

٥. الموائد المستديرة تساعد في سهولة أداء الخدمة.

٦. الموائد المربعة والمستطيلة تستخدم في الخدمة وأيضاً العرض.

٧. الموائد المربعة والمستطيلة تستخدم في فرش البوفيهات.

٨. الموائد المستديرة تيسر الحديث بين الجالسين.

مواصفات المقاعد المستخدمة في الحفلات والمؤتمرات

١. يعطي الراحة للضيوف حيث نجد أن المصانع المتخصصة في فرش الفنادق وضعت مواصفات عالمية للحفاظ علي نمط استغلال أكبر قدر ممكن من المساحات.

٢. خفيف الوزن وفي نفس قوى جداً للأستعمال.

٣. سهولة تركيب هذه المقاعد فوق بعضها (قد تصل إلي ١٢ – ١٥ مقعد). حيث خصص لها عربة بسيطة تحملهم.

٤. استغلال مساحة صغيرة في التخزين.

٥. سهولة نقل ومناولة المقاعد.

صالة الحفلات يجب أن تجهز كما يلي:-

١. فضيات وصيني وزجاجيات لخدمة العملاء والضيوف.

٢. قطنيات (مفارش وفوط) بالألوان المناسبة للديكور وبأعداد مناسبة تسمح بأن يكون هناك أعداد متاحة لخدمة الضيوف.

٣. شيفين ديسك ومعدات البوفيهات التي تسمح بعرض المأكولات المقدمة والاحتفاظ بها بدرجة حرارة مناسبة.

٤. وسائل إعلان وأتصال مناسبة تسمح بطلب أي عمل أو الأتصال بين العملاء بعضهم ببعض والتفاهم بين العاملين بعضهم البعض والتنسيق بين كافة مجموعات العمل.

٥. إمكانيات عرض الأفلام والسليد لرجال الأعمال.

٦. مكان فسيح به إنارة كاملة لإقامة عروض الأزياء أو لتجميل العروس.

٧. مكان لحفظ الملابس الخاصة بالضيوف (المعاطف ...).

٨. الأضواء المناسبة لكل حفلة أو مؤتمر أو مناسبة والأضواء الكاشفة التي تظهر بعض جوانب هذه المناسبات.

هذا بالإضافة إلي وجود نجار وكهربائي دائماً تحت الطلب لكي يستطيع أن يلبي كافة الطلبات في أقرب وقت ممكن.

وفيما يلي أشكال مختلفة لتجهيزات صالات الحفلات. شكل رقم (١٦) يوضح طرز مختلفة لمناضد الحفلات والاجتماعات، رقم (١٧) يوضح التجهيزات الداخلية لإحدي صالات الاحتفالات.

تجهيزات صالة الاجتماعات للدورات التدريبية

تختلف هذه المستلزمات بإختلاف نوعية وطبيعة التدريب ويمكن بوجه عام تحديد هذه المستلزمات في الآتي:-

١. شكل معين يتم به ترتيب المقاعد والمناضد حسب متطلبات العميل.

٢. حامل إعلانات أو صور ذات أحجام كبيرة.

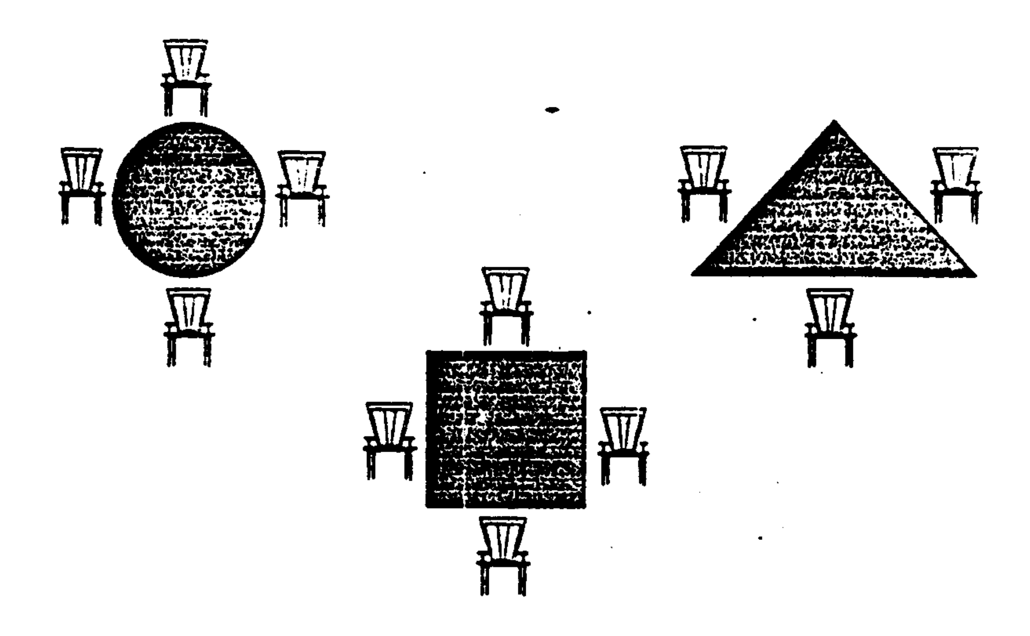
٣. سبورة عادية – إلكترونية – أو حامل بسبورة ورقية.

٤. الأضواء اللازمة وتركيزها.

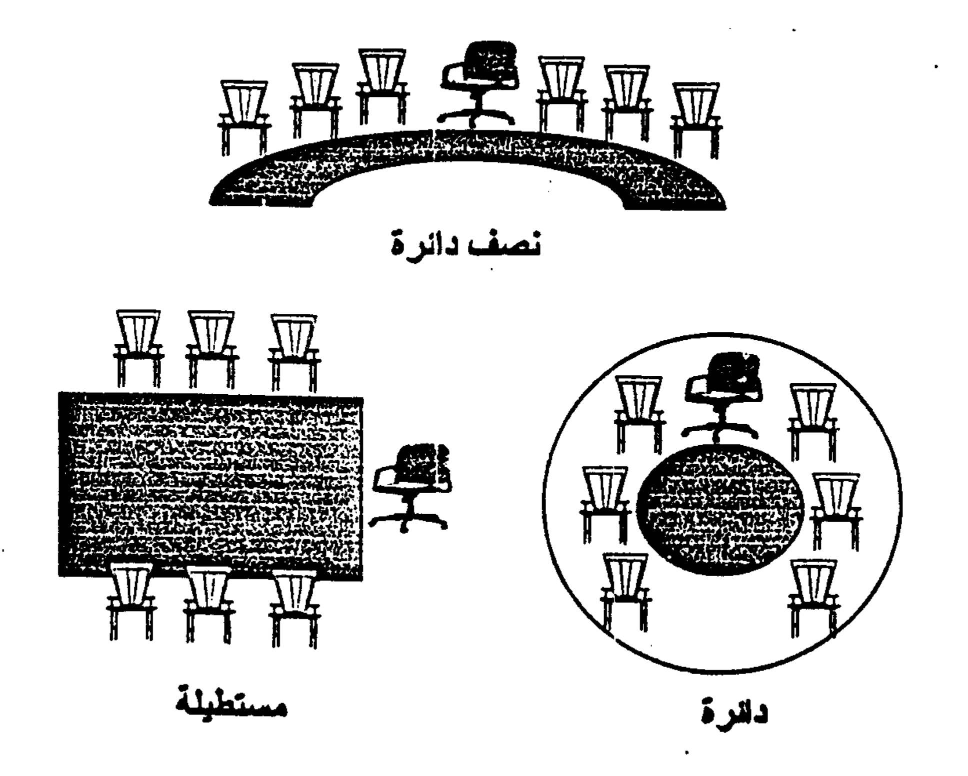
٥. أجهزة صوتية وجهاز تسجيل وأجهزة ترجمة فورية.

٦. أجهزة عرض الأفلام أو عرض شرائح.

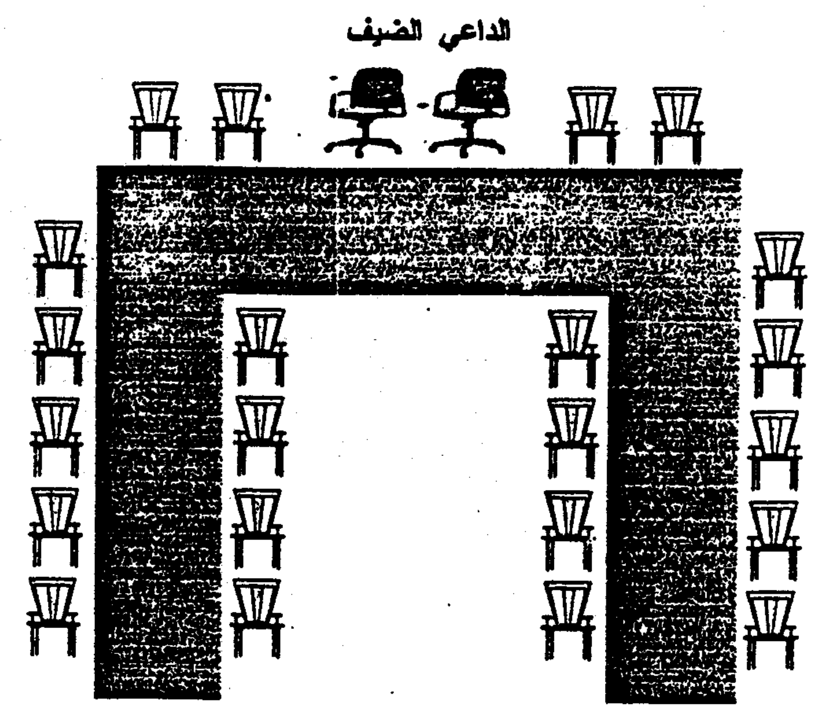
٧. بعض المعدات الخاصة التي قد تطلبها الدورات الفنية.



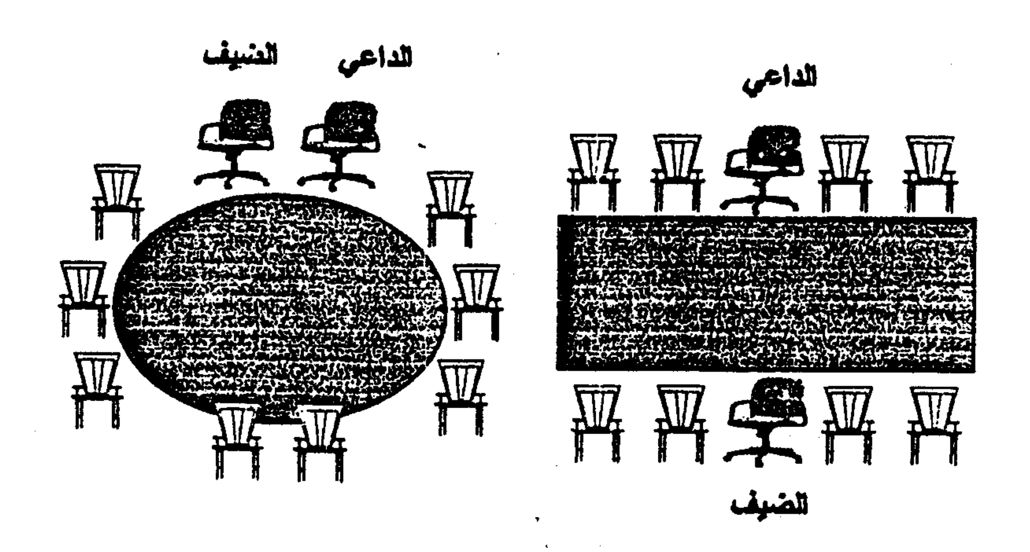
الشكل رقم (٧٤) يوضح أنواع الطاولات التي لا تميز بين الضيوف



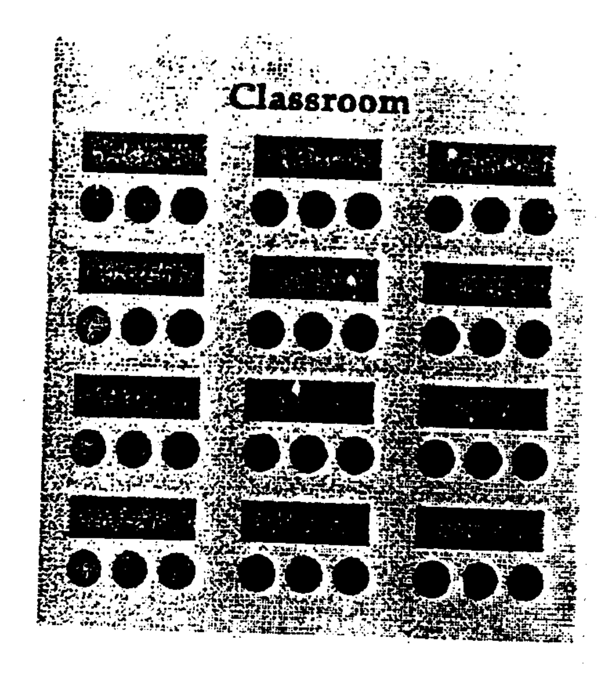
الشكل رقم ( ) يوضح أنواع الطاولات التي تميز بين الضيوف

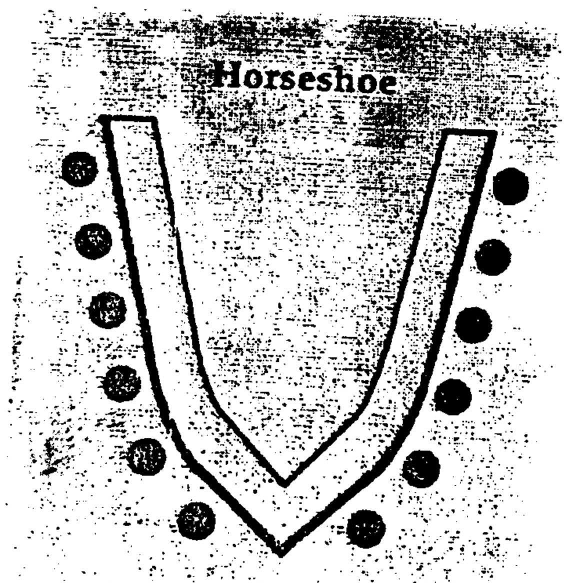


الشكل رقم (٧٦) ترتيب الجلوس بالاجتماعات على الموائد التي على شكل حدوة حصان في حالة وجود عدد كبير من المدعوين

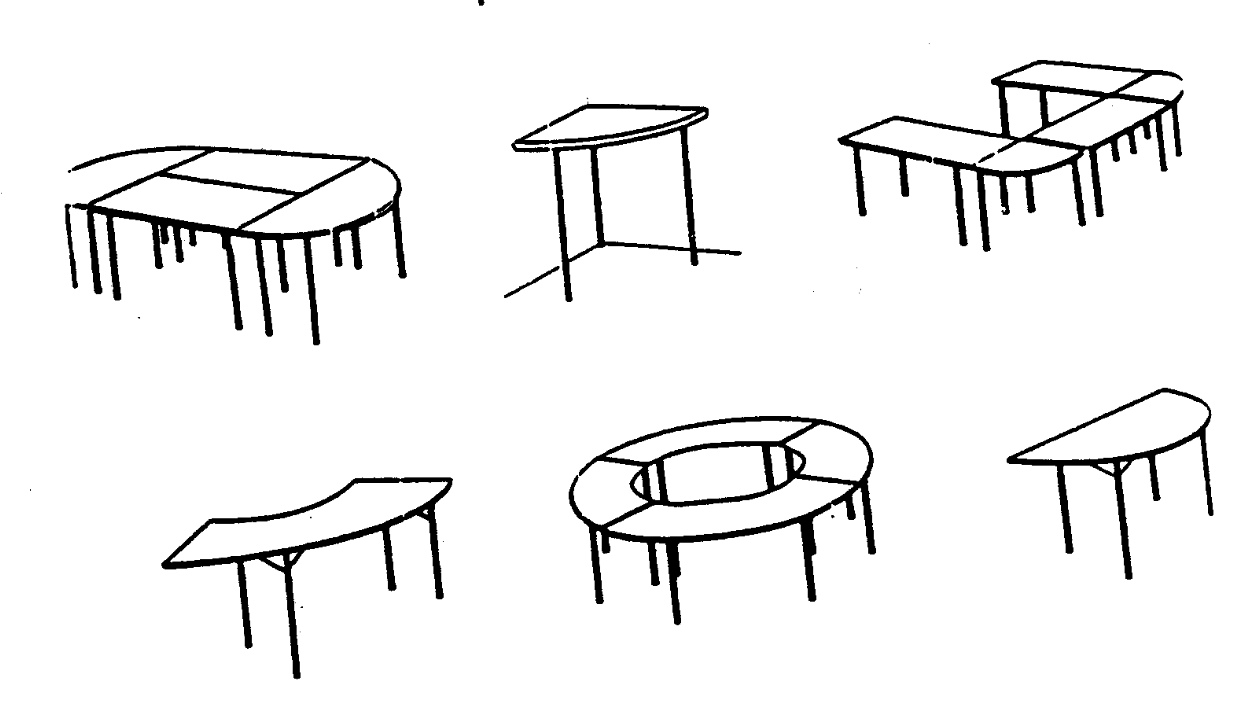


الشكل رقم ( ) يوضح ترتيب الجلوس بالاجتماعات على الموائد المستطيلة أو الدائرية عند وجود ضيف واحد





شكل رقم (   ): طرز لموائد يتم الجلوس عليها بصالة الحفلات بنظام الفصل الدراسي (الشكل العلوي) وآخر لمائدة على شكل حدوة حصان للاجتماعات (الشكل السفلي)



شكل رقم (٨٠): طرز مختلفة لمناضد الحفلات والاجتماعات ويتضح منه أنه يمكن عمل أشكال كثيرة من المناضد عن طريق فك وتركيب الأجزاء كما أنها تعطي مرونة في النقل والتخزين

رقم ( ): نموذج للتجهيزات الداخلية لإحدى صالات الحفلات حيث يتم ترتيب الكراسي بدون استخدام مناضد أمامها في حالة الأعداد الكبيرة



شكل رقم (   ): نموذج لتجهيزات غرف الاجتماعات بالفنادق للأعداد الكبيرة بين المجتمعين ويلاحظ تشكيل المنضدة على شكل مربع مجوف

الباب الخامس

تجهيزات المطاعم بالفنادق

الباب الخامس

تجهيزات المطاعم بالفنادق

تختلف تجهيزات المطاعم بالفنادق المختلفة تبعاً لمستوى الفندق (خمس نجوم – أربع نجوم – ثلاثة نجوم ......) وأيضاً تختلف تجهيزات المطعم تبعاً لنوع الخدمة التي يقدمها لأن هناك أنواع كثيرة من المطاعم منها المطعم الكلاسيك وكذلك هناك مطاعم متخصصة مثل المطعم الصيني والهندي والأيطالي والمكسيكي والصيني والياباني كما أن هناك مطاعم متخصصة في تقديم الوجبات النباتية فقط مما سبق نستنتج أنه عند تجهيز هذه المطاعم يجب مراعاة نوع الفندق أولاً لأنه سيحدد الديكور والإضافات والألوان التي ستستخدم وكذلك سوف يكون لنوع المطعم تأثير علي كل الأثاث المطلوب تجهيزه وفي نفس الوقت نوع المطعم هو الذي سيحدد قوائم الطعام التي يجب طباعتها وتجهيزها.

بالنسبة للمطعم هناك مشاكل فنية تتعلق به ومثل هذه المشاكل يجب أن ينظر إليها بعين الاعتبار عند تجهيز المطاعم حتى يمكن تلافي أثرها السيئ.

١) أرضية وأسقف وحوائط المطاعم

يجب مراعاة أرضية المطعم إذا كانت سيراميك فيجب قبل التجهيز التأكد من عدم وجود أختلافات في المنسوب بحيث لا تكون القطع مرتفعة عن بعضها البعض مما يؤدي إلي بعض التعثرات من قبل العاملين الذين قد يحملوا بعض الأصناف من المأكولات فتؤدي إلي فقد هذه الأصناف، وأيضاً نفس المشكلة تقع بالنسبة للموكيت ويجب صيانتها دورياً لعدم حدوث تمزقات أو تموجات فيجب عند تركيبها من قبل عمال الصيانة أن تكون خالية من أي

مرتفعات وانبعاجات، مما يؤدي أيضاً إلي تعثر العاملين. أما حـــوائط المطعـــم فيجب أن تكون ذات تصميمات مميزة وأما أن تكون مجلدة بـــورق الحـــائط أو مدهونة بدهانات أو تجلد بالخشب وتزود بأباليك ولوحات فنية.

بالنسبة لأسقف المطاعم يفضل أن تكون علي صورة بلاطـــات ماصـــة للصوت وذات تصميمات مميزة تضفي الفخامة علي المطعم وتكـــون مـــزودة باسبوت لايت أو وحدات إضاءة متكررة ويزود المطعم بنجفة في المنتصف أو نجفة في المنتصف وأربعة آخرين (كل واحدة في ركن من أركان المطعم). كما يزود السقف بشموع أستشعار الحريق.

٢) مداخل ومخارج المطعم

يجب أن تكون هذه المداخل والمخارج متسعة لسهولة دخول العـــاملين بالأصناف والطلبات التي يحضره العامل من المطبخ إلي محطة الغســـيل لكـــي تتلقي الفوارغ، ويجب إحكام غلق هذه الأبواب من أطرافها وذلك لعدم انتشـــار ونفاذ الروائح المنبعثة من المطبخ إلي المطعم. عادة ما يـــتم تصـــنيع أبـــواب المطاعم من السيكوريت أو الخشب أو الألمونيوم الملون ويحدد المصمم ألـــوان الأبواب بحيث تتماشي مع ألوان الحوائط ويراعي أن تكون مقابض الأبواب ذات فخامة ومصنعة من النحاس أو أي خامة أخرى مناســـبة ويفضـــل أن يحمـــل المقبض اسم الفندق أو الأسم الخاص بالمطعم داخل الفندق.

٣) الممرات – الموائد – الكراسي

ويجب أن يكون هناك أتساع في الممرات بين الموائد لتؤدي إلي سهولة المرور للعاملين وعدم الاصطدام بأي شئ سواء كانت الموائد أو بعض العاملين المساعدين. ويجب أن تكون الموائد مثبتة جيداً وأن تكون الأرجل متساوية حتى لا تتحرك فتؤدي إلي انسكاب ووقوع بعض السوائل علي المناضد. وأيضاً التأكد

من سلامة ومتانة كراسي المطعم لضمان عدم حدوث بعض الحوادث الخاصـــة بالضيوف.

يتم تقسيم أثاث المطعم إلي قسمين علي أساس مستخدمها كما يلي:-

أولاً : أثاث يستخدم بواسطة العاملين ويشمل ما يلي

١. موائد الخدمة (الكونسول).

٢. الموائد والعربات المتحركة.

٣. مكتب وكرسي للكاشير بالإضافة إلي تليفون.

٤. ماكينة الكاشير لتسجيل الشيكات.

٥. ماكينة كارت الأئتمان.

ثانياً : أثاث يستخدم بواسطة نزلاء الفندق والرواد من الخارج وهذا يشمل:-

١. الموائد: تكون مزودة بمولوتون يثبت علي قرص المائدة بحيث يغطـــي الجوانب حتي ٥ سم من أسفل القرص.

٢. الكراسي: تكون منجدة تنجيد من النوع القوى نسبياً بحيث يسمح برفـــع المعدة عند الجلوس ويكون لون القماش متماشي مـــع لـــون الحـــوائط والستائر.

والموائد والكراسي يجب أن تكون مريحة من حيـــث الاتفـــاع وهنـــاك أشكال مختلفة من الموائد منها الدائرية والمربعة والمستطيلة كما يمكـــن عمـــل أشكال مختلفة من الموائد حسب رغبة المجموعات من النزلاء.

بالنسبة للكونسول فهو إما يكون علي شكل مائدة أو دولاب يحتوي علي أرفف وأدراج توضع فيها الفضيات والبياضات والزجاجات بترتيب جيد حتـــى

تسهل من العمل داخل المطعم. كذلك هناك مكان مخصص للغلايات الكهربائية الخاصة بخدمة تقديم الشاي وخدمة بولة غسيل الأصابع.

تجهيز بعض العربات الخاصة بمطعم الفندق

أولاً : تجهيز عربة السلطات

وهذه تكون عربة ذات ديكور خاص يتناسب مع الديكور العام للمطعم وتوضع علي هذه العربة الأنواع المختلفة من السلطات في سلاطين من الخشب وتقلب بملاعق من الخشب وتوضع بطريقة جذابة علي الترولل.

كما توضع الأنواع المختلفة من متبلات السلطة في قوارب السلطة الموضوعة علي طبق مع الملعقة المناسبة.

ثانياً : تجهز عربة الفلامبيهات

وهي تستعمل في إكمال طهي بعض المأكولات أمام الضيوف وهي علي شكل موائد صغيرة ويكون ارتفاعها مناسب للنزلاء لسهولة رؤية تحضير المأكولات وهذه العربة تحتوى علي فجوات يوضع بها الزجاجات التي تحتوى علي المواد اللازمة لعملية الطهي وكذلك توجد فجوة لمصدر الطاقة اللازمة لأكمال طهي الأطعمة وهو الكحول (السبرتو) وكذلك توجد فجوة يوضع بها السكاكين والملاعق وغيرها من الأدوات المساعدة في عملية الطهي وغالباً ما يوجد بهذه العربة الأصناف التالية:-

١. الصلصات المناسبة.

٢. نبيذ أبيض.

٣. زيت وبصل.

٤. طحانة الفلفل.

٥. المسطردة الإنجليزية و الفرنسية.

٦. ملح وفلفل وزبد.

٧. ملاعق وشوك وفوط.

٨. كبريت وطفايات سجائر.

٩. الطاسات النحاسية الخاصة بالفلامبيهات.

١٠. لوح خشب للتقطيع.

وهناك أدوات أخرى يحتمل الحاجة إليها أثناء العمل

ثالثاً : تجهيز عربات الحلو

يتم تصنيعها من المعادن المصقولة أو الأخشاب ويراعي أن تكون الأخشاب المستخدمة من النوع الغير ماص للماء مثل خشب الفورومايكا مما يسهل عملية الغسيل لهذه العربات. وتجهز عربة الحلوى بما يلي:-

١. أطباق الحلو.

٢. شوك الحلو.

٣. مساكة الحلو.

٤. فوطة ورق وقماش.

٥. حامل دائري للحلوى.

٦. منوعات من الحلوى والكيك والجاتوه وترتب بشكل جذاب.

رابعاً : عربة الجبن

أيضاً هي من المعدن المصفون أو الخشب وذات عـــدد مـــن الأرفـــف يوضع عليها الأصناف المختلفة من أصناف الأجبان وغالبا ما يتم تغطية هـــده الأجبان بأغطية شفافة أثناء عرضها.

خامساً : تجهيز عربة الخمور

تحتوى عربة الخمور علي ما يلي:-

١. فتاحات لزجاجات الخمور.

٢. فوطة للخدمة.

٣. قائمة المشروبات الروحية.

٤. كما تجهز بأنواع مختلفة من النبيذ الأحمر والأبيض والروزية.

تجهيزات الكافتيريا

الكافتيريا الرئيسية بالفندق يجب أن تكون مساحتها مناسبة لعدد النزلاء والضيوف المحتملين الذين يفدون عليها من خـــارج الفنـــدق. وينطبـــق علـــي تجهيزات الكافتيريا ما ينطبق علي تجهيزات المطعم السابق ذكرها مع الوضـــع في الاعتبار أن معظم الكافتيريا تتميـــز ببســـاطة التجهيـــزات وتميـــل ألـــوان الكافتيريات إلي الألوان الفاتحة بدرجاتها والتي يحددها المصممون.

وتجهز الكافتيريا بما يلي:-

١. الإضاءة: عبارة عن سبوت لايت.

٢. لوحات فنية تتناسب أبعادها مع مساحة الحوائط.

٣. ساعة حائط توضع في مكان ظاهر.

٤. منضدة خدمة ثابتة أو أكثر توضع عليها أدوات خدمة تقديم الطعام.

٥. مناضد مربعة ذات أبعاد ٨٠ × ٨٠ سم.

٦. كراسي كافتيريا يتناسب أرتفاعها مع المناضد ويمكن استخدام الخيزران

٧. فازة لوردة واحدة.

٨. شمعدان (نحاس أو صيني أو زجاج).

٩. طفاية سجاير بشعار واسم الفندق.

١٠. كنب لشخصين أو ثلاثة.

١١. ترولات للخدمة (الفاكهة – الحلو – القهوة).

١٢. طفايات الحريق.

١٣. ستائر شفافة ومعتمة.

تجهيز الكاونتر الخاص بالكافتيريا

يتم تجهيز كاونتر الكافتيريا من المباني الطوب ويوضع فوقها قوض من الرخام (الجرانيت أو نوع جيد آخر) أما الجهة الخارجية فغالباً ما يتم تجليـــدها بالأخشاب ذات الألوان التي تتناسب مع الديكور الخاص بالكافتيريا. ويتم تجهيز الكافتيريا بالمعدات التالية:

١. حوض مياه (ساخنة وباردة).

٢. رفوف للأكواب والأطباق والفناجين لتصفية المياه منها بعد الغسيل.

٣. سخان لغلي المياه أو غلاية.

٤. دواليب ذات أرفف لحفظ الخامات.

٥. خلاط لعمل العصائر

٦. ثلاجة تتناسب وسعة الكافيتريا.

٧. ماكينة لتصنيع القوة و الأكسبريسو.

٨. كمبيوتر لتسجيل الحسابات واستخراج شيكات الدفع.

الأدوات اللازمة لتجهيز المطاعم وهذه تشمل الأقسام التالية:-

١. الفضيات.

٢. الصينيات.

٣. الزجاجيات.

٤. البياضات.

٥. أدوات أخري (إكسسوارات الخدمة).

وكل منشأة تتفنن في اختيار أدواتها حسب درجتها.

يلاحظ في الحياة العملية أن كل فندق يسعي إلي اختيار أدوات المطعم التي تتلاءم مع درجة ونوع النزلاء به.

أولاً : الفضيات

١. سكينة وشوكة للحوم.

٢. معلقة شوربة.

٣. مغارف ذات أحجام مختلفة.

٤. شوكة قواقع وشوكة محار وماسك قواقع.

٥. مقص علب.

٦. ملاعق شاي وقهوة.

٧. ملاعق ثلج.

٨. سكاكين وشوك حلو.

٩. شوكة وسكينة للسمك.

تشمل الفضيات أيضاً سلطانية الشوربة وحامل البيض وحامل الآيس كريم والشمبينيرة وآنية اللبن وحامل الخل وآنية السكر وأباريق الشاي والقهوة والشيفنج ديش وبولة الآيس كريم.

وفيما يلي شكل رقم (١٨) يوضح الأشكال المختلفة من الملاعق والشوك والسكاكين المستخدمة.

ثانياً : الصينيات

١. أطباق لحوم.

٢. أطباق شوربة.

٣. أطباق حلو.

٤. أطباق الفواكه والجبن.

٥. السلطانيات.

٦. إطباق الزبدة.

٧. أطباق السلاطة

٨. فناجين الشاي وأطباقها.

٩. فناجين القهوة وأطباقها (بأنواعها المختلفة مثل الفنجان الفرنسي وفنجان القهوة العربية).

١٠. وعاء اللبن الصيني.

١١. وعاء البيض.

١٢. وعاء السكر.

١٣. طفايات السجائر الصيني.

١٤. الشمعدانات.

ثالثاً : الزجاجيات

١. كأس الشمبانيا.
٢. كأس البراندي.
٣. كأس الليكير.
٤. كأس الكوكتيل.
٥. كأس البيرة.
٦.أكواب الماء والعصائر.
٧. كوب نابليون.
٨. كوب هاي بول.

والشكل التالي رقم (١٩) يوضح أنواع الأكواب والفناجين التي تجهز بها المطاعم والكافتيريات.

رابعاً : البياضات والستائر الخاصة بالمطاعم

وهذه تشمل:-

١. مفارش الملتون.
٢. مفارش تصنع من القطن او الكتان أو الأنسجة الصناعية كالحرير الصناعي والترجال.
٣. فوط مائدة.
٤. فوط للخدمة وفوط للتلميع.
٥. ستائر من النوع الخفيف والثقيل (المعتم) بجميع إكسسواراتها وتكون ألوانها تتناسب مع ألوان الحوائط والديكور العام للمطعم.

الأدوات اللازمة لتجهيز الموائد بالمطاعم

١. مفارش من الملتون والحرير.
٢. طبق الخدمة.

٣. فوطة للعميل.

٤. سكينة وشوكة كبيرة.

٥. طبق صيني بقطع من الزبد وسلة خبز صغيرة.

٦. سكينة وشوكة للحلو.

٧. كوب من الماء.

٨. يوضع في وسط المائدة مباخر وزهور أو شمعدان ليلاً.

٩. طفاية سجائر زجاج أو صيني عليها شعار الفندق او الشعار الخاص بالمطعم.

١٠. خلة أسنان.

١١. زجاجة كاتشب.

١٢. شمعدانات (زجاج أو صيني أو نحاس) وتوضع في منتصف المنضدة.

أحياناً يضيف متردوتيل المطعم بعض الأشياء الأخري مثل نشرات الدعاية التي يصدرها الفندق وفي كل الأحوال يجب أن لا يؤثر أي شئ يوضع علي المائدة علي المظهر العام الجمالي لها.

كما تزود صالة المطعم بأحواض زهور يتم تحديد أشكالها بواسطة المصمم أو مديرة الإشراف الداخلي وهي ما تكون مستطيلة أو دائرية أو مربعة بما يتفق مع الديكور الخاص بالمطعم. كذلك يزود المطعم بطفايات الحريق المرغوبة والكهربائية والتي تحددها الهيئات الرسمية المسئولة (إدارة الدفاع المدني والحريق) والتي تقرر أساليب الأمن والسلامة التي يجب الالتزام بها في المنشآت.

المطعم يجب أن يلحق به دورات مياه عمومية (واحد أو أكثر للرجال وواحدة أو أكثر للسيدات) وذلك حسب مساحة الفندق وعد النزلاء به وكذلك يؤخذ في الأعتبار هنا أعداد المترددين علي الفندق من غير النزلاء.

كما يتم تجهيز قوائم الطعام Menu حتى أنها وسيلة الاتصال بين المطعم والنزلاء يتعرفوا من خلالها علي الأطباق التي تقدم وأسعارها.

تجهيزات مكتب مدير المطعم

يتم تجهيز مكتب لمدير المطعم وهذا المكتب تنطبق عليه كل المواصفات الخاصة بالأبواب والأرضية والحوائط والسقف التي تم شرحها سابقاً من حيث الجودة والمتانة والفخامة ويزود هذا المكتب بما يلي:-

١. مكتب نمطي كبير يحتوى علي عدد أثنين درج صغير ودرج كبير.

٢. كرسي متحرك علي شكل فوتية للمكتب.

٣. منضدة صغيرة للتليفون بجوار المكتب.

٤. كرسيان أما المكتب (فوتيه) بينهم منضدة ذات أرتفاع مناسب لأرتفاع الكراسي.

٥. لوحة لكل المفاتيح الخاصة بالمطعم.

٦. تليفون وأباجورة مكتب.

٧. طفاية سجائر علي المكتب والمنضدة بين الكرسيان.

٨. فازة ورد تسع لثلاث وردات.

٩. دولاب لحفظ المستندات.

١٠. كبيوتر علي منضدة خاصة به (مزودة بطباعة).

١١. لوحات فنية علي الحائط.

تجهيز مكتب سكرتارية مدير المطعم

يتم تجهيز مكتب لسكرتارية مدير المطعم مزود بمكتب نمطي متوسط له كرسي خاص به وأربعة كراسي علي شكل فوتيه بينهم منضدة صغيرة عليها فازة لاستقبال الضيوف أو العملاء. كما تزود هذه الحجرة بلوحة تحتوى علي كل المفاتيح الخاص بالمطعم وآلة تصوير مستندات ودولاب وشانون لحفظ المستندات والأوراق بالإضافة إلي كمبيوتر وآلة حاسبة.

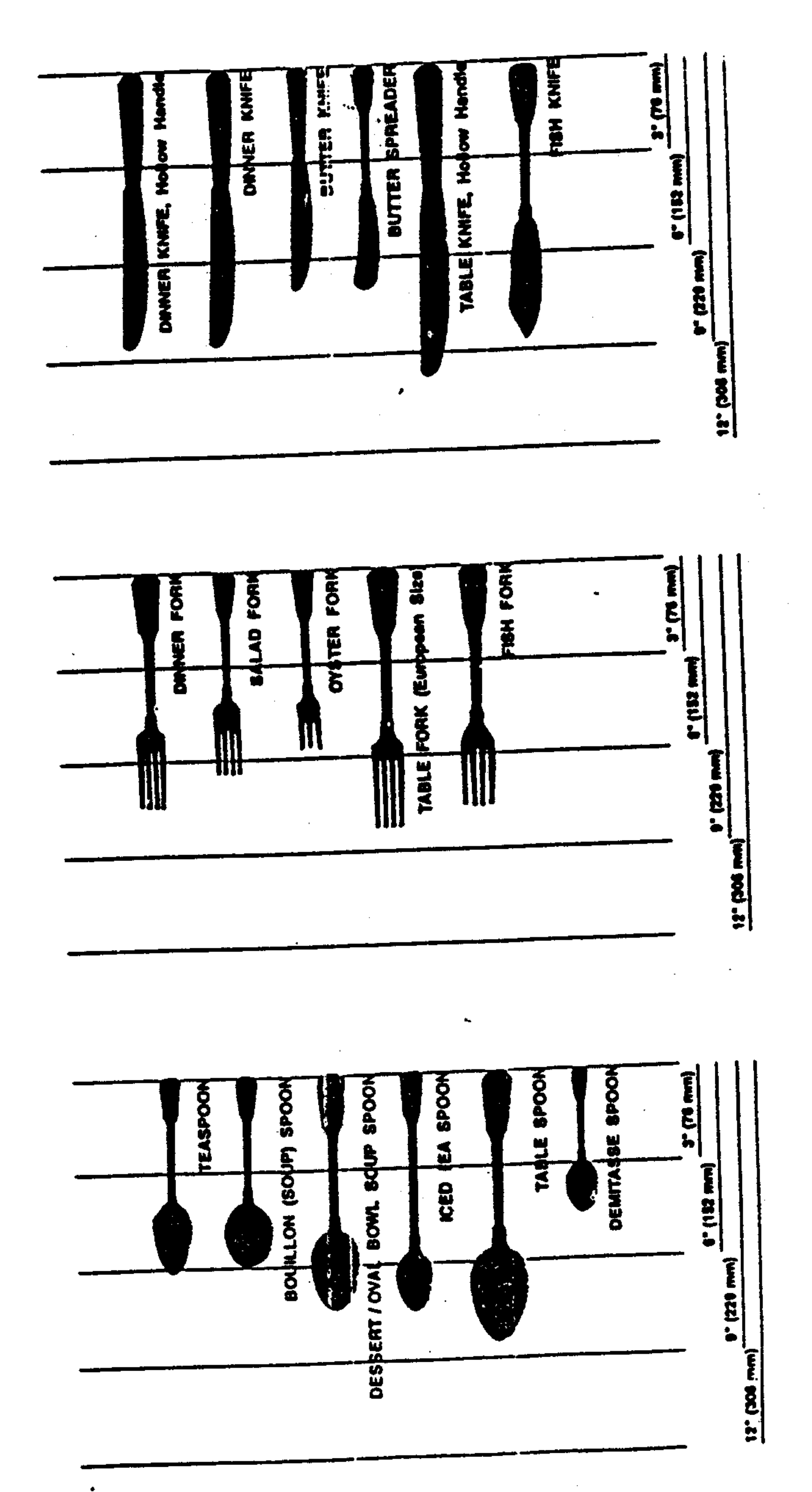
تجهيزات حجرة خدمة الغرف Room Service

يوجد بكل دور حجرة لخدمة الغرف خاصة بالدور أو لعدة أدوار وهذه الحجرة تجهز بما يلي:-

١. غلاية للماء الساخن ذات أربع عيون.
٢. ماكينة تصنيع الثلج متصلة بوصلة للماء والكهرباء.
٣. توستر له وصلة كهربائية في الحائط.
٤. ماكينة مياه مبردة Cooler وصلة كهربائية.
٥. ثلاجة كهربائية تتناسب وعدد الغرف بالدور.
٦. ترولي لخدمة الغرف.
٧. منضدة بعجل لتقديم المأكولات.
٨. صندوق قمامة.
٩. أدوات لخدمة تقديم الطعام من ملاعق وشوك وسكاكين وأطباق وأكواب مختلفة.

١٠.حوض برف ووصلات للمياه الباردة والساخنة.

وفيما يلي أشكال توضح التجهيزات المختلفة لمطعم الفندق شكل رقم (٢٠) يوضح تجهيز المطعم بالستائر وفرش المناضد، شكل رقم (٢١) يوضح الأدوات اللازمة لتجهيز منضدة تناول الطعام، رقم (٢٢) يوضح تجهيزات صالة الطعام، رقم (٢٣) يوضح تجهيزات صالة تناول الطعام، رقم (٢٤) يوضح تجهيز الكافتيريات بالأثاث، رقم (٢٥) يوضح قائمة طعام بالإضافة إلي وجبات خفيفة، رقم (٢٦) يوضح قائمة طعام بقسم خدمة الغرف، رقم (٢٧) يوضح قائمة طعام الكوفي شوب، رقم (٢٨) يوضح قائمة طعام إيطالي.



شكل رقم( ): الأشكال المختلفة من الملاعق والشوك والسكاكين التي تستخدم بتجهيز المطعم لخدمة الطعام كما يمكن ملاحظة الأطوال القياسية المنتشرة الاستخدام من تدريج الأطوال الموضح

CYLINDRICAL GLASSES

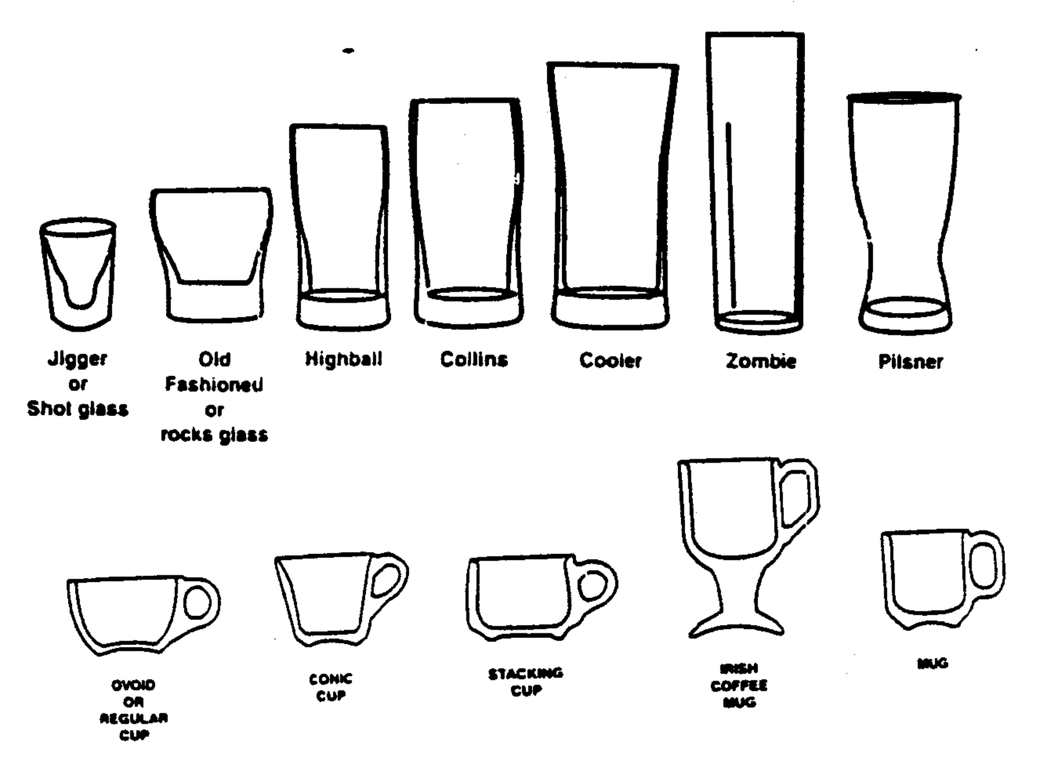
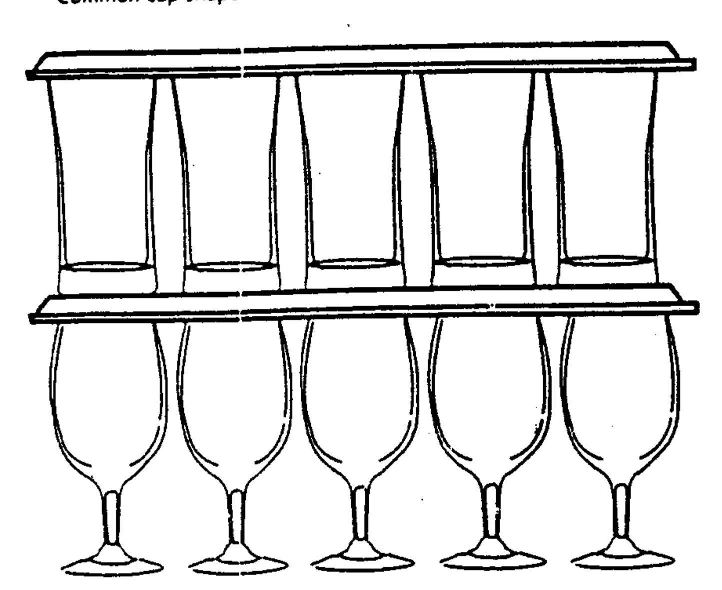


Illustration 18–4.
Common cup shapes.



شكل رقم(   ): أنواع الأكواب والفناجين التي تجهز بها المطاعم والكافتيريات

بالفندق (الشكل العلوي والأوسط) والشكل السفلي يوضح الصواني المسطحة

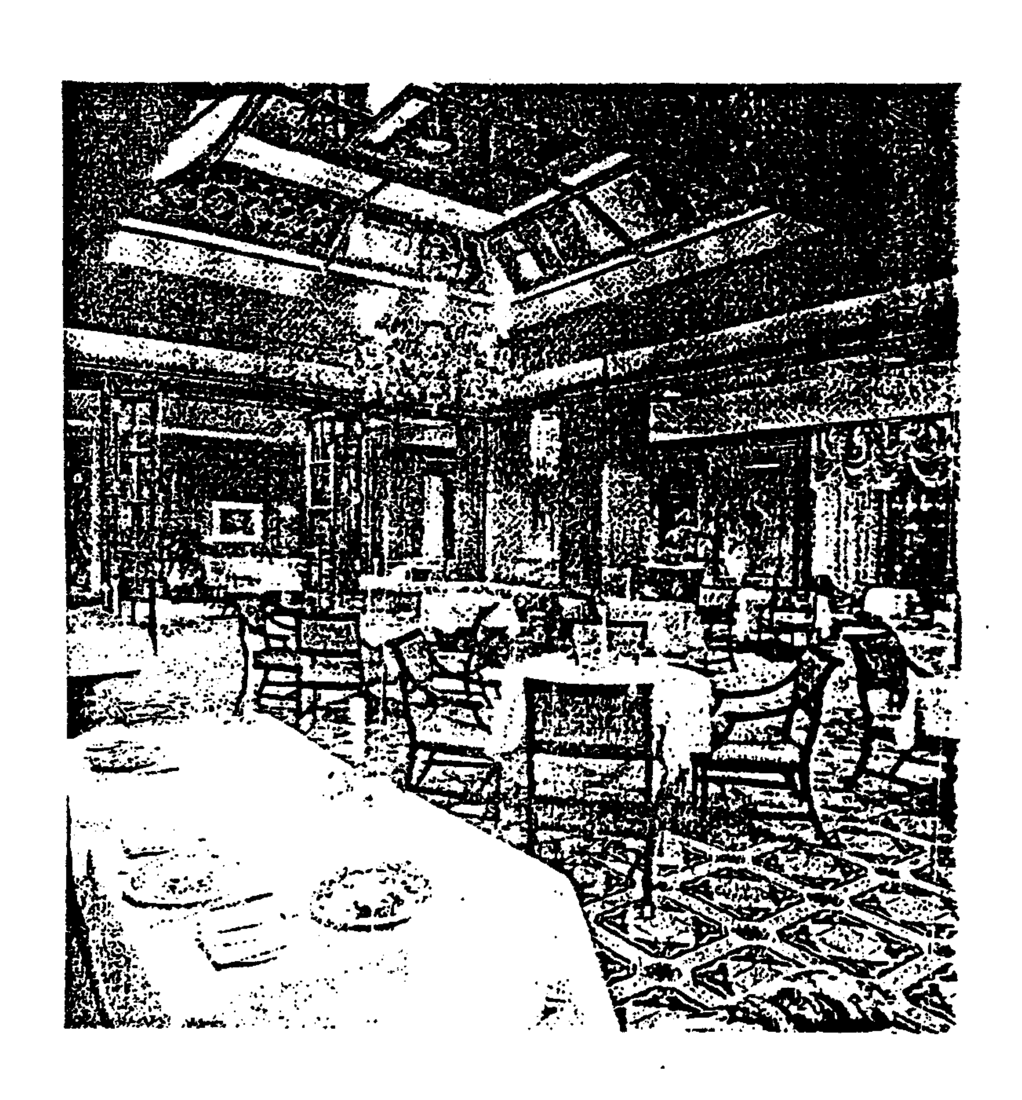
المستخدمة لرص الأكواب والكاسات لتقلل من فراغات التخزين اللازمة



شكل رقم(١): تجهيز المطعم بستائر وفرش النوافذ ويلاحظ فيه تجهيزه بكراسي ذات ذراعين على شكل فوتيه ذات قاعدة وظهر منجدين



شكل رقم (   ): الأدوات اللازمة لتجهيز منضدة تناول الطعام

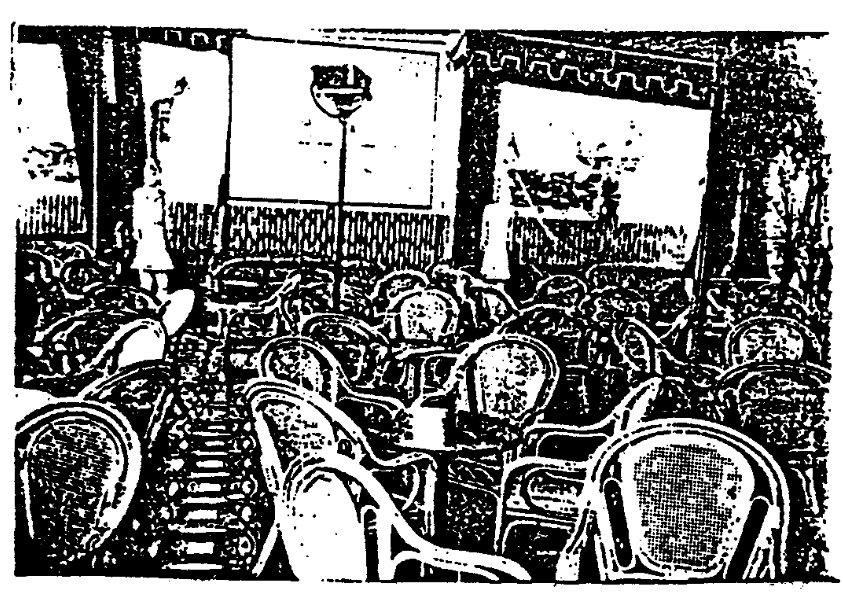


شكل رقم (   ): تجهيزات صالة الطعام (المطعم) بأحد الفنادق ويلاحظ منها وجود المناضد الدائرية بالمنتصف والمناضد المستطيلة على الجوانب



شكل رقم (   ): نموذج تجهيزات صالة تناول الطعام (المطعم) بأحد الفنادق





شكل رقم (٤): نماذج تجهيز الكافتيريات بالأثاث حيث يظهر في الشكل العلوي استخدام أثاث من الأخشاب التقليدية بينما في الشكل السفلي ثم استخدام الأثاث المصنع من خشب الخيرزان

بوفيه الإفطار

يقدم بوفيه الإفطار الشهي يوميا في مطاعم رمسيس من الساعة السادسة إلى الساعة العاشرة صباحا
خدمة الإفطار الشهي في الغرف من الساعة السادسة إلى الساعة الحادية عشرة صباحا

إفطار كونتيننتال

جنيه مصري

اختياركم من العصائر المثلجة والكرواسون والدانيش الطازج أو التوست مع الزبدة والمربى والعسل الأبيض ويقدم مع الشاي أو القهوة. ١٩,٠٠

إفطار أمريكي

يتكون من الإفطار الكونتيننتال بعاليه بجانب بيضتين مطهيتين حسب اختياركم مع الروزبيف والسجق ويقدم مع الشاي أو القهوة. ٢٩,٠٠

فواتح الشهية

شرائح السمك السلمون المدخن ٣٨,٠٠
تقدم مع توست الملبا والكافيار والبصل

جمبري البحر الأحمر بصلصلة الكوكتيل ٣٨,٠٠
يقدم على ورق الخس مع صلصة الكوكتيل

مزات شرقية ١٨,٠٠
كفتة داوود باشا – أجنحة دجاج – أصابع سمك – جبنة بالطماطم – مخللات.

اختياركم من المحاشي ٩,٠٠
محشي طماطم – فلفل أخضر – ورق عنب

الحساء

شوربة العدس على الطريقة المصرية ٩,٠٠

شوربة البصل على الطريقة الفرنسية ٩,٠٠

شوربة الخضار على الطريقة الإيطالية ٩,٠٠

شوربة الطماطم بالكريمة ٩,٠٠

شوربة الشعرية ٩,٠٠

السلاطات

سلاطة الشيف ٢٤,٠٠
روزبيف لسان – صدور الدجاج – طماطم وجبنة

سلاطة النسواز ٢٠,٠٠
سمك تونة – فصوليا خضراء – بطاطس – بيض – طماطم – أنشوجة وزيتون

سلاطة بلدي ١٢,٠٠
شرائح من الطماطم – الخيار – الخس – الفلفل الأخضر والجزر

سلاطة الطحينة ٧,٠٠

سلاطة الزبادي بالنعناع ٧,٠٠

الوجبات الخفيفة والسندوتشات

اسباجيتي بصلصة النابوليتانا أو صلصة البولونيز ١٨,٠٠

أومليت حسب اختياركم ١٢,٠٠
سادة بالجبنة – بيض الغراب أو على الطريقة الأسبانية

طبق جبنة مشكل ٢٢,٠٠

سندوتش البورجر البقري التقليدي حسب اختياركم ٢١,٠٠
سادة – بالبيض أو بالجبن ويقدم مع البطاطس المحمرة

سندويتش توست حسب اختياركم ١٨,٠٠
بالجبنه – بالدجاج أو بالروزبيف ويقدم مع البطاطس المحمرة

كلوب سندوتش فرنسي ٢١,٠٠
السندوتش ذو الثلاث طبقات من الروزبيف – الجبنة – الدجاج والبيض ويقدم مع البطاطس المحمرة
سندوتش سمك مدخن

شكل رقم ( ): قائمة طعام (إفطار – غداء – عشاء) بأحد الفنادق بالإضافة إلى الوجبات الخفيفة والساندويتشات والمشروبات

الأطبـــــاق الرئيـــــسية

	جنيه مصرى
سمك فيليه (مشوى أو مقلي أو طاجن) يقدم مع البطاطس المسلوقة والأرز	٣٧,٠٠
جمبرى مشوى متبل بالليمون والثوم مع صلصة الزبدة والأرز	٦٦,٠٠
جمبرى بالكارى يقدم مع الأرز الأبيض	٦٦,٠٠
شيش تاووك قطع الدجاج المتبلة المشوية وتقدم مع البطاطس المحمرة أو الأرز	٣٥,٠٠
دجاج محمر (روستو) يقدم مع الخضروات السوتيه والبطاطس المحمرة أو الأرز	٣٥,٠٠
شرائح لحم البتلو بصلصة الليمون تقدم مع الخضراوات السوتيه واختياركم من البطاطس المحمرة أو الأرز	١٩,٠٠
اسكالوب بانيه يقدم مع الخضراوات السوتيه والبطاطس المحمرة	٤١,٠٠
أنيه بقرى مشوى يقدم مع صلصة الفلفل الاسود والخضروات السوتيه والأرز	٥٥,٠٠
طاجن خضراوات اللحم البتلو على الطريقة المصرية يقدم مع الأرز	٤١,٠٠

الحلـــــوى

كريم كراميل	٨,٠٠
جيلي بالفواكه	٨,٠٠
حلوى فرنسية (فلمتين)	٨,٠٠
كيك إنجليزى	٨,٠٠
حلوى شرقية	٨,٠٠
ســـلاطة الفواكــــه الطازجــــة	٨,٠٠
أم عــــلى	١٢,٠٠

المشروبـــات المثلجــة

بيبسي كولا سفن أب ــ ميراندا ــ صودا تونك	٤,٢
بيريه	٦,٢٥
مياه معدنية كبيرة	٣,٧٥
مياه معدنية متوسطة	٢,٣٠
كركاديه ــ ليمون ــ تمر هندى	٤,٢٠
عصائر فواكه (معلبة ــ طازجة)	٧,٥٠
كوكتيل غير كحولي	٨,٣٥

البيـــــرة

بيرة عادية	١٠,٠٠
استلا بيرة تصدير	١٣,٣٥
بيرة مستوردة	١٧,٥٥
بيرة غير كحولية	٦,٢٥
سقارة جولد	١٠,٨٥
سقارة سفن ستارز	١٢,٥٥

المشروبـــات الســـاخنــة

شاى	٤,٢٠
قهوة تركي	٣,٧٥
نسكافيه ــ شيكولاته ساخنة	٤,٢٠

المشروبات الكحوليــة

فرموت سويت أدراى	١٣,٣٥
كامبارى دبيونيه	١٥,٩٠
جن	١٩,٢٥
فودكا	١٢,٥٥
ويسكي مخصوص	٢٩,٢٥
زجاجة نبيذ مصرى	٦٢,٧٠
زجاجة نبيذ مستورد	٢٠٦,٥
زجاجة شامبانيا	١٦٤,٩٠
كوكتيلات المفضلة	١٤,٢٠
ليكيرات	١٣,٣٥
كونياك عادة	١٨,٤٠
كونياك مخصوص	٣٠,١٠
كونياك نابليون	٤٦,٨

يضاف : الاسعار عليه ١٢٪ خدمة ٢٪ ضريبة بلدية . ٥٪ ضريبة مبيعات . يضاف ٢جنيه رسم خدمة الغرف لكل شيك.

تابع قائمة الطعام السابقة

ROOM SERVICE MENU

Breakfast	**الإفطار**
is served from 6:00 a.m. till 11:00 a.m	يقدم من الساعة ٦ ص إلى ١١ ص
To ensure the prompt arrival of your breakfast, please leave your order on the outside door knob by 3:00 a.m.	للتأكد من وصول الإفطار في الموعد الذي ترغبونه برجاء كتابة القائمة الخاصة بالإفطار و تعليقها في الباب من الخارج قبل الثالثة صباحا.
Oriental breakfast L.E. 24.00	إفطار شرقي ٢٤,٠٠
Foul with boiled eggs	فول يقدم مع البيض المسلوق
white cheese with olives	جبن ابيض مع الزيتون
pitta bread	عيش بلدي
Tea or coffee	شاي أو قهوة
Continental breakfast L.E. 22.00	إفطار الكونتيننتال ٢٢,٠٠
Your choice of chilled juice	اختيارك من العصائر
Breakfast rolls or toast	خبز الافطار أو التوتست
Danish pastries, croissant	حلوى دانماركية, كرواسون
Jam, marmalade, honey & butter	مربى, موالح, عسل, زبد
Your choice of tea or coffee	اختيارك من القهوة أو الشاي
Healthy start breakfast L.E. 22.00	افطار صحي ٢٢,٠٠
Juice, hot or cold cereal with fruit	عصير. سيريال ساخن او بارد بالفواكة
fruit yogurt, a bread selection	زبادي بالفواكه, تشكيلة من المخبوزات
Tea, coffee, milk or soda	شاي, قهوة, لبن او صودا
Renaissance breakfast L.E. 40.00	افطار الرنيسانس ٤٠,٠٠
Your choice of chilled juices	اختيارك من العصائر
hot or cold cereals with milk	كورن فليكس مع اللبن الساخن أو اللبن العادي
2 eggs with sausages or bacon or pastrami	عدد ٢ بيض مع السجق أو البيكون أو البسطرمة
Breakfast rolls or toast	خبز الإفطار أو التوست
Jam, marmalade, honey and butter	مربي, موالح, عسل مع الزبد
American coffee, nescafe, tea	قهوة أمريكاني أو نسكافية أو شاي
hot chocolate or chilled milk	أو مشروب شيكولاتة ساخن أو لبن بارد

شكل رقم ( ): قائمة طعام تجهز بقسم خدمة الغرف Room Service

Item	Price	السعر	الصنف
SOUP			**الحساء**
TOMATO SOUP	L.E. 9.60	٩,٦٠	شوربة الطماطم
LENTIL SOUP	L.E. 8.40	٨,٤٠	شوربة عدس
HUNGARIAN GOULASH SOUP	L.E.10.80	١٠,٨٠	شوربة جولاش على الطريقة المجرية
VEGETABLES SOUP	L.E. 8.40	٨,٤٠	شوربة الخضروات
LOADED BAKED POTATO SOUP	L.E. 7.80	7.80	شوربة البطاطس
SALADS			**السلاطات**
MIXED SALAD	L.E. 09.00	٩,٠٠	سلاطة مشكلة
TUNA SALAD	L.E. 27.00	٢٧,٠٠	سلاطة تونة
MUSHROOM SALAD	L.E. 14.40	١٤,٤٠	سلاطة عش الغراب
ORIENTAL SALAD	L.E. 09.60	٩,٦٠	سلاطة بلدي
APPETIZERS			**المقبلات**
CHICKEN CREPE A LA KING CHICKEN CREPE FILLED WITH MUSHROOM	L.E. 13.50	١٣,٥٠	كريب الدجاج (محشو بعش الغراب)
STEAK SALAD BEEF STEAK WITH ONION & GREEN PEPPER	L.E. 27.60	٢٧,٦٠	سلاطة اللحم البقرى (ستيك بقرى بالبصل و الفلفل الأخضر)
STUFFED WINE LEAVES WITH SOUR CREAM	L.E. 09.60	٩,٦٠	محشى ورق عنب بالزبادى
SANDWICHES			**السندوتشات**
STEAK 'N CHEESE SANDWICH	L.E. 25.80	٢٥,٨٠	سندوتش ستيك بالجبن
CHICKEN PANE SANDWICH	L.E. 27.60	٢٧,٦٠	سندوتش فراخ بانيه
RENAISSANCE CLUB SANDWICH	L.E. 34.80	٣٤,٨٠	سندوتش الرينيسانس
RENAISSANCE BURGER SANDWICH	L.E. 25.80	٢٥,٨٠	سندوتش بورجر الجبن
PLAIN BURGER SANDWICH	L.E. 19.20	١٩,٢٠	سندوتش بورجر سادة
ITALIAN CHICKEN SANDWICH	L.E. 16.80	١٦,٨٠	سندوتش فراخ على الطريقة الإيطالية
CHOICE OF CHEESE SANDWICH (GOUDA - EDAM)	L.E. 18.00	١٨,٠٠	سندوتش جبنة (حسب الاختيار جودة - ادام)
ALL SANDWICHES SERVED WITH FRENCH FRIES & COLESLOW			جميع السندوتشات تقدم مع البطاطس المحمرة و الكولسلو
PASTA			**العجائن**
FUSILLI NAPOLITANA	L.E. 14.40	١٤,٤٠	فوزيلى نابوليتانا
SPAGATTI BOLOGNESE SAUCE	L.E. 18.00	١٨,٠٠	سباجتى بصوص بولونيز
MAIN COURSE			**الأطباق الرئيسية**
**GRILLED CHICKEN 1/2 GRILLED CHICKEN SERVED WITH F.F. & ASSORTED VEGETABLES	L.E. 26.40	٢٦,٤٠	**فراخ مشوية يقدم مع بطاطس محمرة و خضروات مشكلة
**NAPA VALLEY CHICKEN SAUTEED CHICKEN WITH GARLIC & CHICKEN BROTH SERVED WITH MASHED POTATO & ASSORTED VEGETABLES	L.E. 31.20	٣١,٢٠	**فراخ نبا فالى فراخ مخلية سوتية بالثوم يقدم مع البطاطس المهروسة

Subject to 12% service charge & 5% tax — بالإضافة إلى ١٢% خدمة و ٥% ضريبة

شكل رقم ( ): قائمة طعام الكوفي شوب Coffee shop

English	العربية
**FILLET MIGNON GRILLED L.E. 36.60 BEEF FILLET SERVED WITH FRENCH FRIES & ASSORTED VEGETABLES	**فليه مينيون مشوى ٣٦,٠٠ يقدم مع بطاطس محمرة و خضروات مشكلة
**SURF & TURF L.E. 60.00 BEFF FILLET WITH JAMBO SHRIMPS SERVED WITH WHITE RICE & ASSORTED VEGETABLES	**بيف فليه مع جمبرى كبير ٦٠,٠٠ يقدم مع الارز و الخضروات المشكل
**TARAGON CRUSTED LAMB RACK LE60.00 PAN FRIED LAMB RACK SERVED WITH FRENCH FRIES & VEGETABLES	** ريش الضان بالبهارات ٦٠,٠٠ تقدم مع بطاطس محمرة و خضروات مشكلة
**VEAL CHOPS L.E. 56.40 SERVED WITH FRENCH FRIES & VEGETABLES	**ريش البتلو ٥٦,٤٠ مع بطاطس محمرة و خضروات مشكلة
**ESCALOPE PANE L.E. 46.80 GRILLED VEAL CHOPS VEAL ESCALOPE SERVED WITH FRIED EGGS AND ANCHOVIES ON TOP & FRENCH FRIES	**اسكالوب بانية ٤٦,٨٠ لحم بتلو بالبيض و البقسماط يقدم مع البيض المقلى و الانشوجة على القمة مع بطاطس محمرة
**GRILLED GARLIC SHRIMP L.E. 102.00 MEDITERRANEAN GRILLED SHRIMP SERVED WITH SEA FOOD RICE OR FRENCH FRIES	**جمبرى البحر المتوسط مشوى بالثوم ١٠٢,٠٠ يقدم مع ارز البحريات او بطاطس محمرة
** FRIED CALAMARI L.E 31.20 SERVED WITH FRENCH FRIES	** سبيط مقلى ٣١,٢٠ يقدم مع البطاطس المحمرة
**GRILLED FILLET OF SEABASS L.E. 57.60 GRILLED SEABASS SERVED WITH SEA FOOD RICE OR FRENCH FRIES	**فليه وقار مشوى ٥٧,٦٠ يقدم مع ارز البحريات او بطاطس محمرة
** LAMB FETTA L.E. 45.60 PIECES OF LAMB LEG COOKED WITH RICE & ORIENTAL BREAD WITH GARLIC TOMATO SAUCE	**فتة اللحم الضان ٤٥,٦٠ قطع اللحم الضان معدة بالأرز و العيش البلدى بالثوم و صلصة الطماطم
**GRILLED KEBAB & KOFTA L.E 29.40 SERVED WITH KHALTA RICE & ASSORTED VEGETABLES	**كباب و كفتة مشوية ٢٩,٤٠ يقدم مع ارز خلطة و خضار سوتية
**OKRA TAGEN WITH MEAT L.E. 25.20 SERVED WITH WHITE RICE	**طاجن بامية باللحم الضان ٢٥,٢٠ يقدم مع الأرز الأبيض

DESSERT

الحلو

DESSERT		الحلو	
FRUIT SALAD	10.80	سلاطة الفواكه	١٠,٨٠
OM ALY	10.80	ام على	١٠,٨٠
APPLE PIE	09.60	فطيرة التفاح	٩,٦٠
CHEESE CAKE	07.20	كعكة الجبن	٧,٢٠
SHAKALAMA	06.00	شكلمة (جوز هند)	٦,٠٠
ICE CREAM	18.00	ايس كريم	١٨,٠٠
BANANA SPLIT	25.00	ايس كريم بالموز	٢٥,٠٠
RICE PUDDING	08.40	ارز باللبن	٨,٤٠

بالإضافة الى ١٢% خدمة و ٥% ضريبة

Subject to 12% service charge & 5% tax

تابع قائمة طعام الكوفي شوب

Pizza

Pizza Margherita 15.50 ١٥,٥٠
Tomato, origano, mozzarella

Pizza Romana 24.00 ٢٤,٠٠
Tomato, origano, mozzarella, anchovies, cappers, olive

Pizza Funghi 20.00 ٢٠,٠٠
Tomato, mozzarella, mushrooms, Origano

Pizza Prosciutto E Funghi 22.00 ٢٢,٠٠
Tomato, mozzarella, mushrooms, smoked beef, origano

Pizza Quatro stagioni 24.00 ٢٤,٠٠
Tomato, mozzarella, origano, smoked beef, seafood, green pepper, mushrooms.

Pizza Frutti di mare 31.00 ٣١,٠٠
Tomato, mozzarella, garlic, shrimps, calamari, origano

Pizza Bomber 24.00 ٢٤,٠٠
Tomato, mozzarella, onions, green pepper,olives smoked beef, sausage, Oregano

Pizza Capricciosa 24.00 ٢٤,٠٠
Tomato, mozzarella, origano, olives, mushrooms, artichokes, beef ham.

Pizza Ai Peproni 17.00 ١٧,٠٠
Tomato, mozzarella, origano, mixed peppers, spicy pepper oil.

Pizza Turbo 21.00 ٢١,٠٠
Tomato, mozzarella, origano, onion, pepper, olives, sausage

بيتسا

بيتسا مرجريتا
طماطم ـ زعتر ـ جبن
بيتسا رومانا
طماطم ـ زعتر ـ جبن ـ انشوجة ـ كابري ـ زيتون
بيتسا فونجي
طماطم ـ زعتر ـ موتزريلا ـ عش الغراب
بيتسا بروشوتو فونجي
طماطم ـ زعتر ـ موتزريلا ـ عش الغراب و روست بيف مدخن
بيتسا اربعة اجزاء
طماطم ـ زعتر ـ موتزريلا ـ فواكه البحر ـ فلفل اخضر ـ روست بيف مدخن
بيتسا فواكه البحر
طماطم ـ زعتر ـ موتزريلا ـ ثوم ـ جمبري ـ سبيط
بيتسا بومبير
طماطم ـ زعتر ـ موتزريلا ـ زيتون ـ جمبون ـ فلفل اخضر ـ روست بيف مدخن ـ بصل .
بيتسا كابريتشوزا
طماطم ـ جبن ـ عش الغراب ـ خرشوف ـ روست بيف
بيتسا توربو
طماطم ـ جبن ـ زعتر ـ بصل ـ فلفل زيتون ـ سجق

شكل رقم ( ): قائمة طعام مطعم إيطالي

الباب السادس

تجهيزات الآبار

الباب السادس

تجهيزات البار

أنشأت البارات عندما عرف الإنسان طريقة صناعة المشـروبات هـذا ومن المعروف أن صناعة المشروبات ترجع إلي آلاف السنين عنـدما عـرف الإنسان طريقة إلي تخمير العنب وتصنيعه نبيذ وتخمير الشعير وتصنيعه إلـي بيرة وكان يطلق عليها في ذلك الوقت Tavern أي حانة وكان يقـوم بالخدمـة فيها السيدات والعائلة التي تملكها شأنها شأن النزل في ذلك الوقت.

وقد كان للخان في ذلك الوقت قوانين وقواعد تنظيم البيع فيـه وكـان يتألف من حاجز ما بين الرواد وما بين الساقي وقد كان هناك مائدة توضع عليها زجاجات الخمور المختلفة وكان يطلق عليها Barrier وهو المعني الفعلي للكلمة الإنجليزية (حاجز) وكان وقتها له فوائد منها أنه يبعد الرواد قليلاً عن السـاقي وعن زجاجات الخمور والخزينة وهذا تفادياً للسرقة والمشاجرات ولم يكن بهذا الحاجز مكان ليضع الرواد مشروباتهم عليه فكانوا يمسـكونها بأيـديهم لحـين الأنتهاء منها إلي أن تطورات الحياة ومعها شكل البار وأصبح بالشكل الحـالي وأطلق عليه بار BAR وهي الكلمة المختصرة لكلمة Barrier وتعنـي أيضـاً الحاجز في مصر واحتراماً لقيم المجتمع والقوانين الصادرة في هذا الشأن يـتم تقديم الخدمة في البارات للأجانب من نزلاء الفنادق والعابرين فقط.

أنواع البارات

تختلف البارات عن بعضها وذلك حسب نشأتها أو جنسيتها الأصلية فقد أشتهرت الولايات المتحدة بالبار الأمريكي الذي اشتهر بالتالي بتقديم الكوكتيلات

والبار الإنجليزى الذي اشتهر بتقديم الويسكي والبيرة وهكذا وفيما يلـــي أنـــواع البارات التي تجهز كلها أو بعضها في الفنادق.

١. البار الأمريكي.
٢. الأبرتيف بار.
٣. الدانس بار.
٤. ديسكوتيك بار.
٥. السناك بار.
٦. بار المطعم.
٧. ديسكو بار.
٨. بار حمام السباحة.
٩. بار رجال الأعمال.

يعتبر الكونتر أهم قطعة أثاث في البار لذلك يجب إعطائـــه عنايـــة خاصة عند تأسيس البار بالفندق ومن أهم الشروط التي يجـــب توافرهـــا فـــي الكونتر:-

١. أن يصنع سطحه من مادة غير جامعة للأتربة أو التشرب بالسوائل.
٢. أن يكون السطح أملس لسهولة وضع الأكواب عليه.
٣. أن يكون في مكان مستتر من البار وأن لا يكون في مدخل البار بأي حال من الأحوال لكي تعطي الزبون الإيحاء بالإطمئنان وأنه ليس محط أنظـــار الداخل والخارج وأنه لا يجلس في نافذة حيث أن الزبون الـــذي يحتســـي

المشروبات لا يريد أن يراه أحد وهو سكران إذا زاد من كمية المشروبات التي يتناولها لأنه قد يخرج عن وعيه في تصرفاته.

٤. من المستحسن أن يكون هناك حاجز بإرتفاع ١ متر مزروع بالورود أو نباتات الظل بين الكونتر وبين موائد البار حتى لا تعطي الانطباع للزبون الجالس علي الكونتر بأن هناك من يراقبه أو ينظر إليه من الخلف.

٥. يفضل في البارات الحديثة أن تكون أبواب الدخول والخروج في مكان مستتر عن الموائد والكونتر.

٦. يفضل أن تكون المسافة بين الكونتر ومكان حفظ زجاجات الخمر والأكواب حوالي ١ إلي ١,٢٠ متر لكي تعطي البارمان حرية للحركة والعمل وعرض الكونتر يكون ٦٠سم وأرتفاعه ١٢٠سم وأرضية هذه المسافة توضع ألواح الخشب مثبتة مع بعضها ومرتفعة عن الأرض الأصلية حوالي ١٠سم لأن البار مكان يتعامل مع مشروبات سائلة حتى لا تحدث حوادث من الأنزلاق القائم علي الخدمة وخلافه ويمكن إزالة هذه الألواح وتنظيف الأرضية عند غلق البار.

٧. يجب استخدام الفراغات الموجودة بالكونتر من جهة القائم علي الخدمة بطريقة منتظمة حيث لا يوجد فراغ كبير في الكونتر ومع ذلك يجب أم يوجد ثلاجة لحفظ الزجاجات التي تقدم مثلجة مثل الفودكا ويوجد به مكان لوضع حوض لغسيل الأكواب ماكينة البيرة ومكان لماكينة الثلج وماكينة لصنع القهوة وتوضع علي الكونتر.

٨. خلف الكونتر وعلي الأرفف توضع الزجاجات المستخدمة في خلط الكوكتيلات وزجاجات المشروبات القوية والأكواب التي توضع بطريقة منتظمة وكل صنف علي حدة لسهولة اختيار الكأس التي يريدها البارمان.

جميع الزجاجات والأكواب توضع في متناول يد البارمان للتقليل من الجهد والوقت يستطيع فيه تناول أي زجاجة أو كوب.

٩. لا يوضع علي سطح الكونتر سوي طفايات سجائر – الشـاليمو وبعـض أنواع Appetizer (فواتح الشهية) مثل السـوداني والشيبسـي والمـذات المختلفة كما توضع أيضاً الآنية لحفظ الثلج كي يستطيع الزبون أن يخـدم نفسه إذا أراد وماكينات صنع القهوة بأنواعها وفيما يلي نوضح كل المعدات والأدوات اللازمة لتجهيز البارات بصفة عامة ويمكن الاستغناء عن بعضها تبعاً لطبيعة البار والمشروبات التي يتم تقديمها به.

أدوات ومعدات البار

١. ثلاجة لحفظ زجاجات الخمر المثلجة ويتم توصيلها بوصـلة كهربائيـة وكذلك مبرد مياه له نفس الوصلات.

٢. ماكينة البيرة.

٣. ماكينة الثلج وذلك لصنع مكعبات الثلج ويجب تغذيتها بوصلة مياه نقيـة بالإضافة إلي وصلة كهربائية.

٤. ماكينة صنع القهوة.

٥. عصارة الليمون.

٦. ملاعق وشوك.

٧. ماسك ثلج.

٨. فوط الخدمة.

٩. فوط ورقية.

١٠. طفايات سجائر.

١١. شيكر لعمل الكوكتيلات.

١٢. كوب البار ويستخدم لعمل الكوكتيلات.

١٣. ملعقة البار وتستخدم في تقليب المشروبات داخل كوب البار لعمل الكوكتيلات.

١٤. ماسك السكر.

١٥. جاروف صغير للثلج.

١٦. جردل للثلج.

١٧. سكين البار ويستخدم لتقطيع ترانشات الليمون والبرتقال.

١٨. عصارة من البلاستيك. ويستخدم الزبون لتقليب المشروبات في الكأس.

١٩. مصفاة البار.

٢٠. مبشرة جوزة الطيب وتستخدم مع الكوكتيلات التي يدخل البيض كمكون من مكوناتها لأن الزيوت الموجودة في جوزة الطيب نعطي نكهة صفار البيض.

٢١. سكاكين صواني وحامل للشاليموه.

٢٢. صندوق القمامة.

٢٣. سكاكين.

٢٤. صواني للخدمة.

٢٥. كارت المشروبات.

٢٦. حامل شاليمو د.

٢٧. ساعة كهربائية توضع علي الحائط في مكان ظاهر.

٢٨. أباليك تثبت علي الأعمدة وحوائط البار.

- كما يجب أن يجهز البار بالمعدات التالية:-

١. ماكينة تسجيل الشبكات.

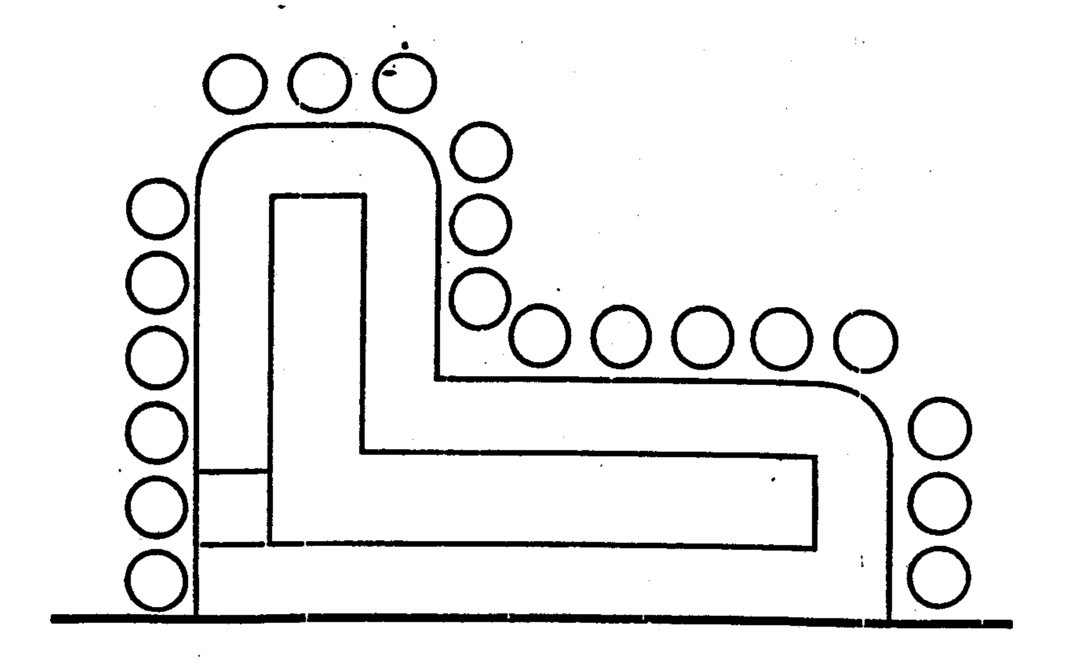
٢. ماكينة كارت الأئتمان.

٣. نظام صوت داخلي (سماعات للإذاعة الداخلية يتم تثبيتها في سقف البار).

- كما تجهز البارات بكراسي ذات ارتفاعات مناسبة للنزلاء وكرسي للبارمان.

وأيضاً تجهز البارات بمناضد لشخصين وهي تكون مستديرة ذات قطر ٥٠ سم وكذلك مناضد لعدد أربعة أشخاص مربعة أو دائرية ويكون ارتفاعها أقل من ارتفاع مناضد المطعم ويجب الابتعاد تماماً عن استخدام المناضد ذات الأربعة أرجل وتستخدم فقط المناضد ذات العمود المثبت في منتصف قرص المنضدة وذلك حتى لا يؤدي وجود أربعة أرجل إلي إعاقة الجالسين علي المنضدة. أما بالنسبة للكراسي المستخدمة في البار فيجب أن تكون بمسند وظهر منجدين (علي شكل فوتيه) ولون قماش تنجيد الكراسي يجب أن يتماشي مع الديكور الخاص بالبار وخاصتاً الستائر.

فيما يلي أشكال الأجزاء المختلفة من البار. شكل رقم (٢٩) يوضح الكاونتر المستخدم في البار، شكل رقم (٣٠) يوضح المناضد والأدوات اللازمة لخدمة البار، رقم (٣١) صالة أحد البارات، رقم (٣٢) يوضح بار الحفلات، رقم (٣٣) يوضح تجهيزات البار بأحد الفنادق الخمس نجوم.



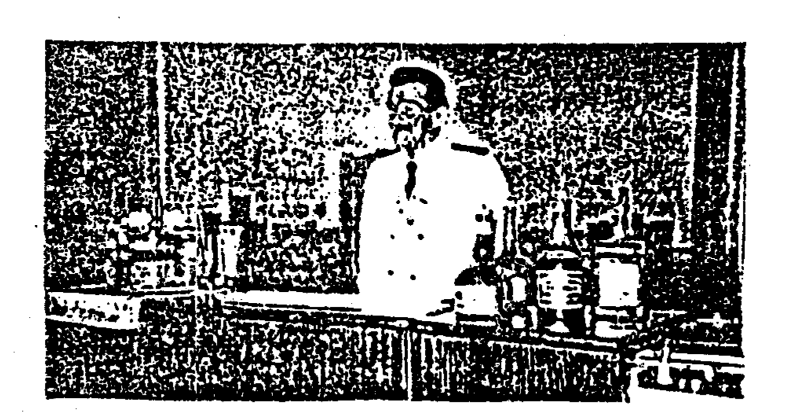
شكل رقم ( ): يوضح تصميم الكاونتر المستخدم بالبار والذي يتيح وجود حوارات بين العملاء من خلال التصميم الذي يحتوي على زوايا عديدة



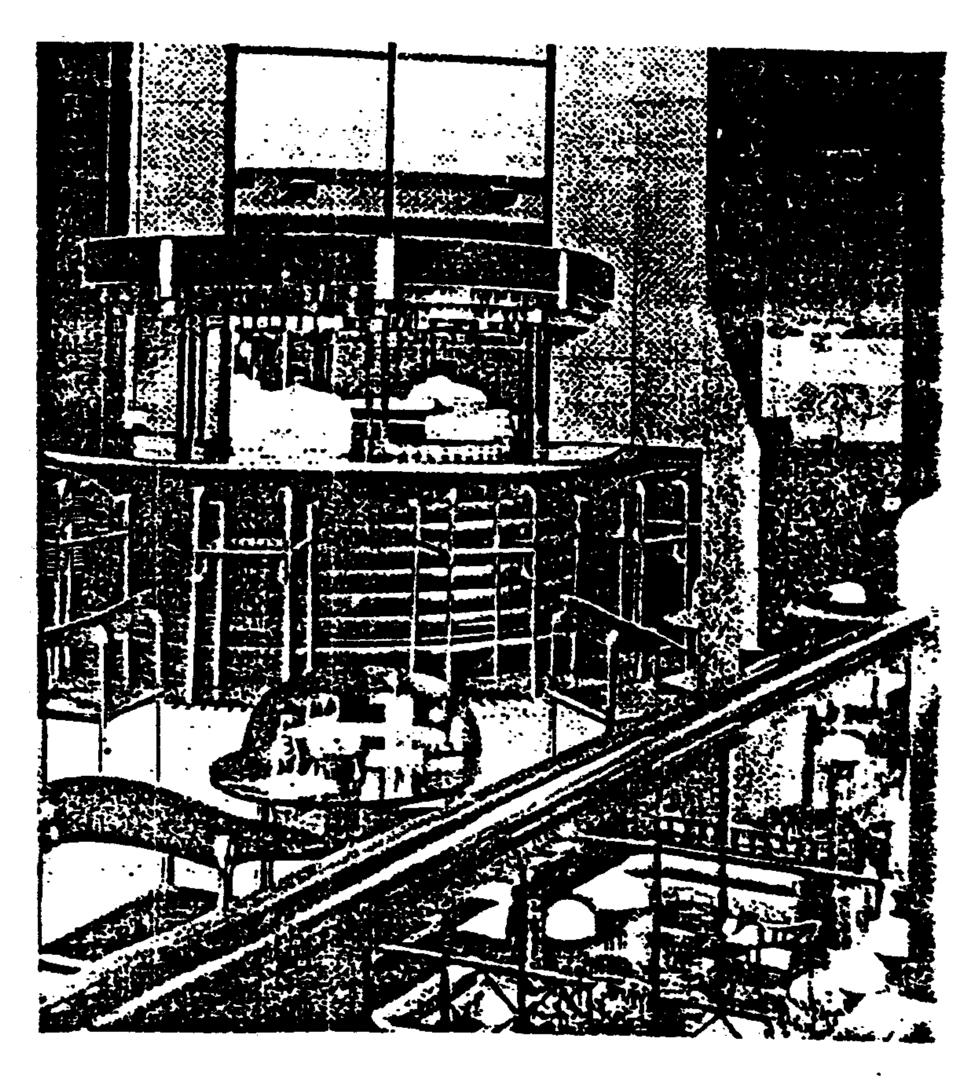
شكل رقم ( ): نموذج لتجهيز المناضد بالأدوات اللازمة لخدمة المشروبات



شكل رقم (   ): نموذج لصالة أحد البارات يلاحظ فيه نوعية الكراسي واللوح الفنية على الحائط بالإضافة إلى استخدام النباتات الخضراء في التنسيق الداخلي



شكل رقم (   ): بار الحفلات Banquet Bar في أحد الفنادق ويظهر الكاونتر والبارمان



شكل رقم (   ): نموذج لتجهيزات البار بأحد الفنادق الخمس نجوم فيه نوعية الكراسي المستخدمة أمام الكاونتر والمستخدمة في صالة البار



الباب السابع

تجهيزات الغرف بالفنادق

الباب السابع

تجهيزات الغرف بالفنادق

العوامل التي يجب مراعاتها عند اختيار أثاث غرف الفندق

١. يجب اختيار نوعية الخشب التي توفر عنصر المتانة والجـودة وطـول فترة الاستخدام ويتجه معظم ملاك الفنادق الآن إلي الإقبال علي شـراء آثاثات اقتصادية مصنعة من الخشب المضغوط المغطـي بقشـرة مـن الخشب الطبيعي أو قشرة من البلاستيك ذات الألوان الخشبية.

٢. يراعي في تصميم الأثاث أن يتم تنظيفها بسهولة بواسطة العاملين بقسم الإشراف الداخل.

٣. سهولة فتح وغلق الأدراج.

٤. آثاثات التراس تكون من مواد خام وألوان تقاوم العوامل الجويـة مـن حرارة وبرودة وأمطار ورطوبة.

تجهيزات الغرف بالأثاث تم ذكرها سابقاً في هذا الكتـاب مـن خـلال تصنيف الفنادق بواسطة منظمة السياحة العالمية لمنطقة الشرق الأوسـط وفـي حالة وجود تغيير أو اختلاف عن هذه المواصفات يكون بالإضافة وليس بالحذف أو النقصان.

١) تجهيز الغرف بالبياضات

١. ملاءة بيضاء (اثنين).

٢. كيس مخدة أبيض (اثنين).

٣. كوفرته بيضاء (عدد ٢ لكل سرير).

٤. مفرش سرير (من نفس قماش الستائر).

٥. بطانية سرير.

٦. ملتون للسرير.

٢) تجهيز الغرف بالستائر

تجهز الغرف بنوعان من الستائر هما:-

١. الستائر الخفيفة (قماش ترجال).

٢. الستائر المعتمة (أقمشة ثقيلة).

الستائر الخفيفة والمعتمة الغرض منها حجب الضوء تماماً أثناء نوم النزلاء بالنهار. ويجب أن يضع الفندق نظام لتغيير الستائر الثقيلة كل ثلاثة شهور والستائر الخفيفة كل شهرين. ويراعي عند تجهيز الستائر ما يلي:-

١. سهولة الفك والتركيب.

٢. أن تتوافق ألوان الستائر مع ألوان حوائط الغرفة.

٣. أن تكون الستائر من الأقمشة المقاومة نسبياً للحرائق.

٣) تجهيز الغرف بالسجاد

يجب استخدام أنواع جيدة من السجاد في غرف الفندق لكي توفر الحماية من السقوط وتعطي لمسة جمالية للفندق ولا تتأثر بوضع الأحمال عليها. ويجب أن يتماشي لون السجاد مع الديكور العام للغرفة من حيث الألوان، كما يجب أن يكون السجاد مصنوع من خامات مقاومة نسبياً للحرائق.

٤) تجهيز حمامات الغرف

تجهر حمامات الغرف بم يلي:-

١. حوض للغسيل يثبت علي قاعدة من الصيني.

٢. بانيو بطول لا يقل عن مواصفات وزارة السياحة.

٣. كومينشين بجميع الإكسسوارات.

٤. مرحاض وبيديه بجميع الإكسسوارات.

٥. حمالة الفوط (فواطة) من المعدن الغير قابل للصدأ.

٦. مرآة فوق الحوض مع وجود رف أسفلها.

٧. شماعة معدنية تثبت خلف باب الحمام.

٨. صبانة.

٩. وصلة كهرباء (كبس) ١٠٠ ، ٢٢٠ فولت.

١٠. سلة مهملات.

١١. حامل ورق تواليت.

١٢. ورق تواليت ومناديل وغطاء للرأس.

١٣. الإضاءة تكون عن طريق سبوت لايت تثبت في السقف المعلق للغرفة.

١٤. مصد لباب الحمام يثبت علي أرضية الحمام خلف الباب.

٥) مطبوعات تجهيزات الغرف

١. بطاقة الرجاء عدم الإزعاج.

٢. بطاقة الرجاء ترتيب الغرفة.

٣. بطاقة الرجاء أخذ الملابس للغسيل.

٤. بطاقة طلب الإفطار.

هذه المطبوعات يتم تجهيز الغرف بها وتوضع علي مقبض الغرف من الداخل ويجب كتابتها بأكثر من لغة منها اللغة الإنجليزية.

هناك مجموعة أخرى من المطبوعات توضع في ملف خاص عليه اسم وشعار الفندق وهذا الملف يحتوى علي المطبوعات التالية:-

١. ورق خطابات.

٢. أظرف خطابات.

٣. كروت الفندق.

٤. بيان استطلاع رأي العميل في الخدمة بالفندق.

كذلك يتم تزويد الغرفة بالأدوات التالية:-

١. أدوات الخياطة.

٢. معلومات عن الفندق (مطبوعات).

٣. قائمة طعام خدمة الغرف (مطبوعات).

٤. طفاية سجاير + كبريت يحمل اسم وشعار الفندق كنوع من الدعاية.

٥. علامة علي الأرضية أو الحائط تحدد اتجاه الكعبة لمعرفة اتجاه القبلة.

يوضع علي الكومينو الأيمن بجوار السرير م يلي.-

١. تليفون + دليل خدمة التليفونات.

٢. نوتة تليفون + قلم.

توضع بعض الأدوات في دولاب الغرفة وهي:-

١. علاقة كرافتات.

٢. كيس للغسيل.

٣. كيس للتنظيف الجاف.

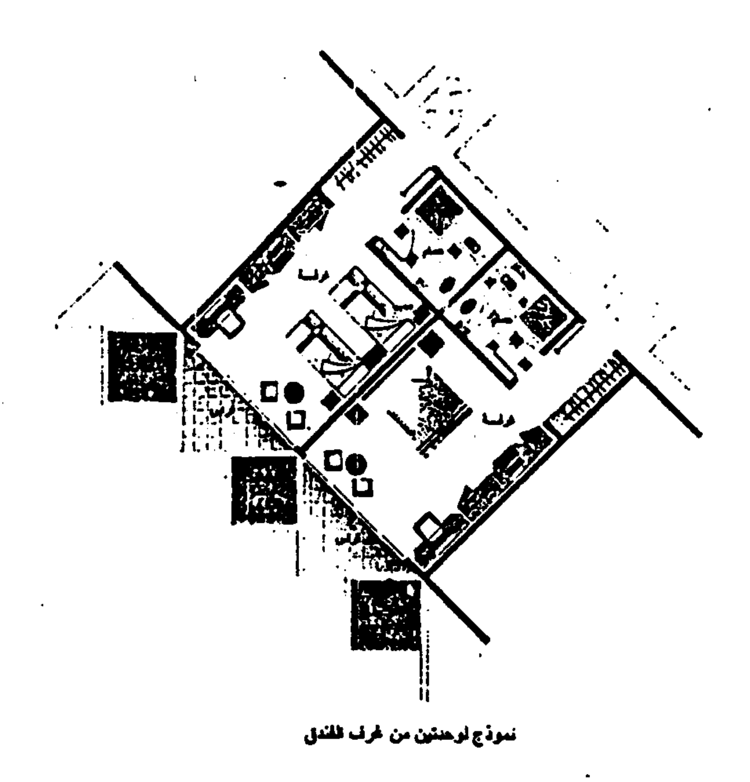
٤. قائمة أسعار التنظيف.

٥. قائمة أسعار الغسيل.

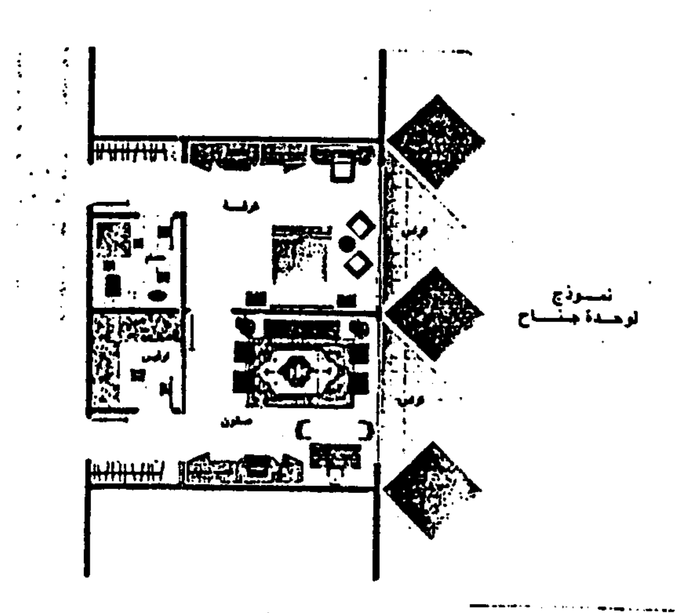
٦) تجهيز غرف النزلاء بثلاجة صغيرة (الميني بار).

يوضع في كل حجرة كما سبق الذكر ثلاجة صغيرة تحتوى علي العديد من أصناف المشروبات (عبوتين من كل صنف) حتى يستخدمهم النزيل إذا أراد ذلك. ويوضع أعلي الثلاجة قائمة بمحتوياتها وأسعار كل صنف.

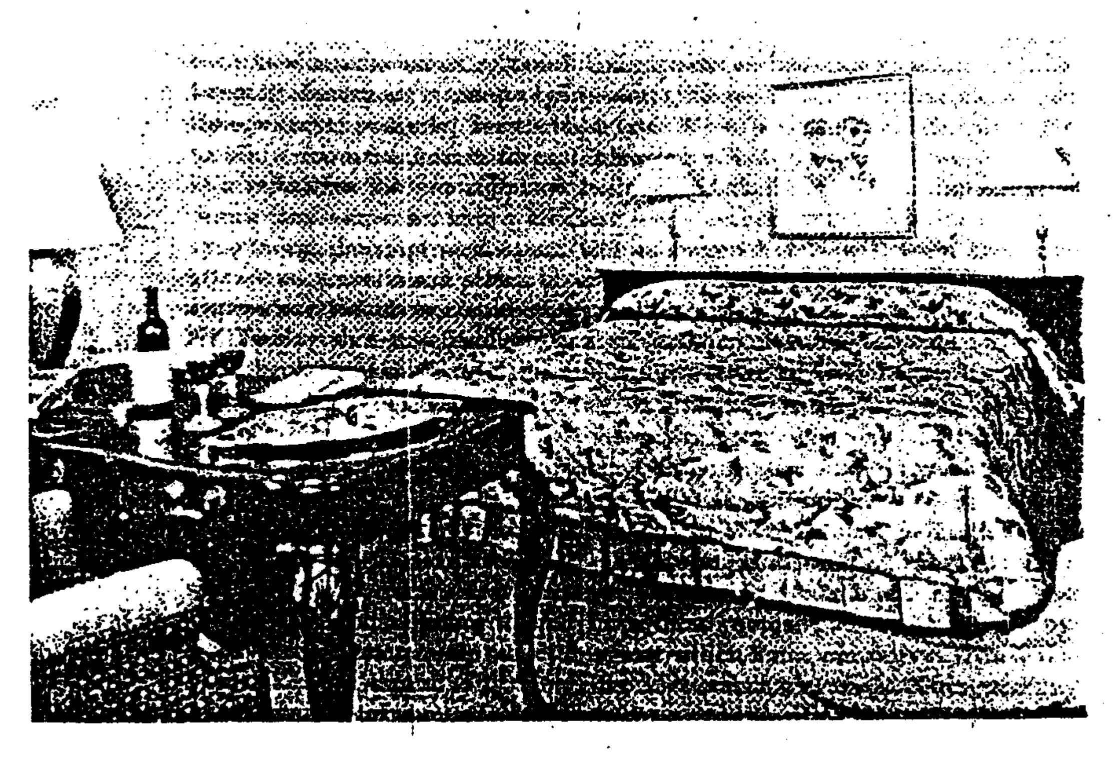
وتوضح الأشكال (٣٤) نماذج لبعض مساقط الغرف ، (٣٥) نماذج لتجهيز غرفة مزدوجة ، (٣٦) نماذج لتجهيز السويت ، (٣٧) نماذج لتجهيز الصالون .



نموذج لوحدتين من غرف الفندق

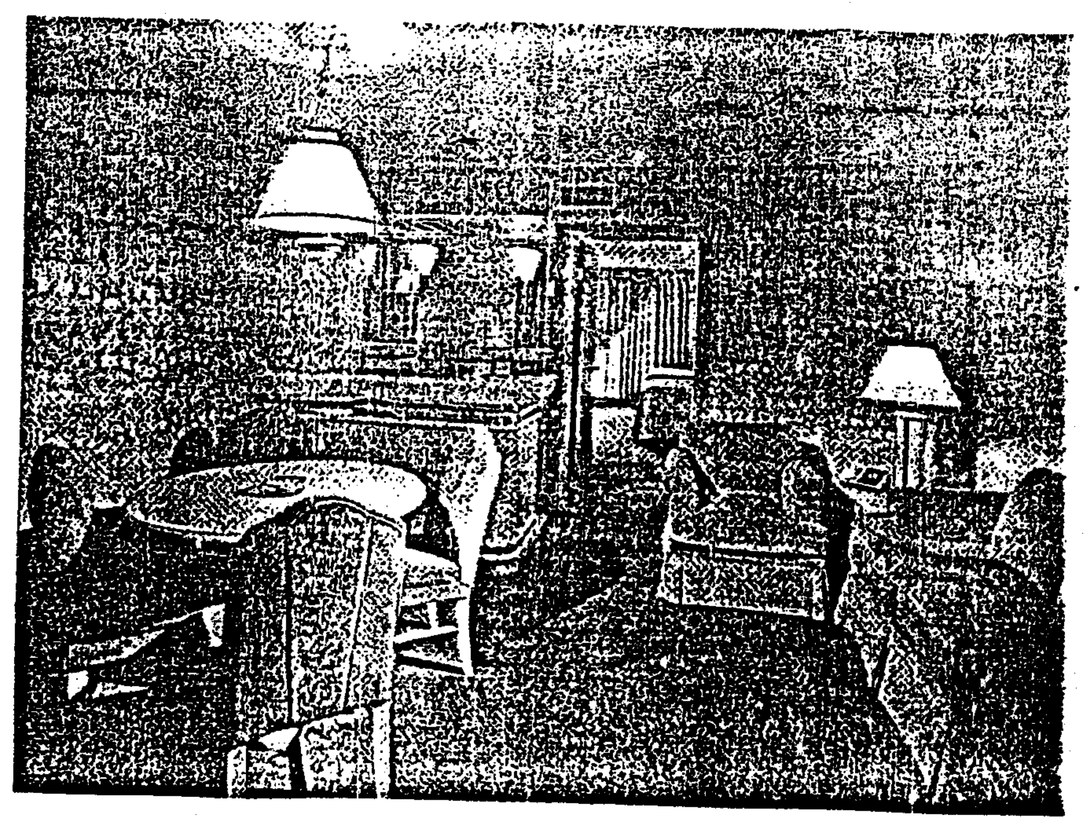


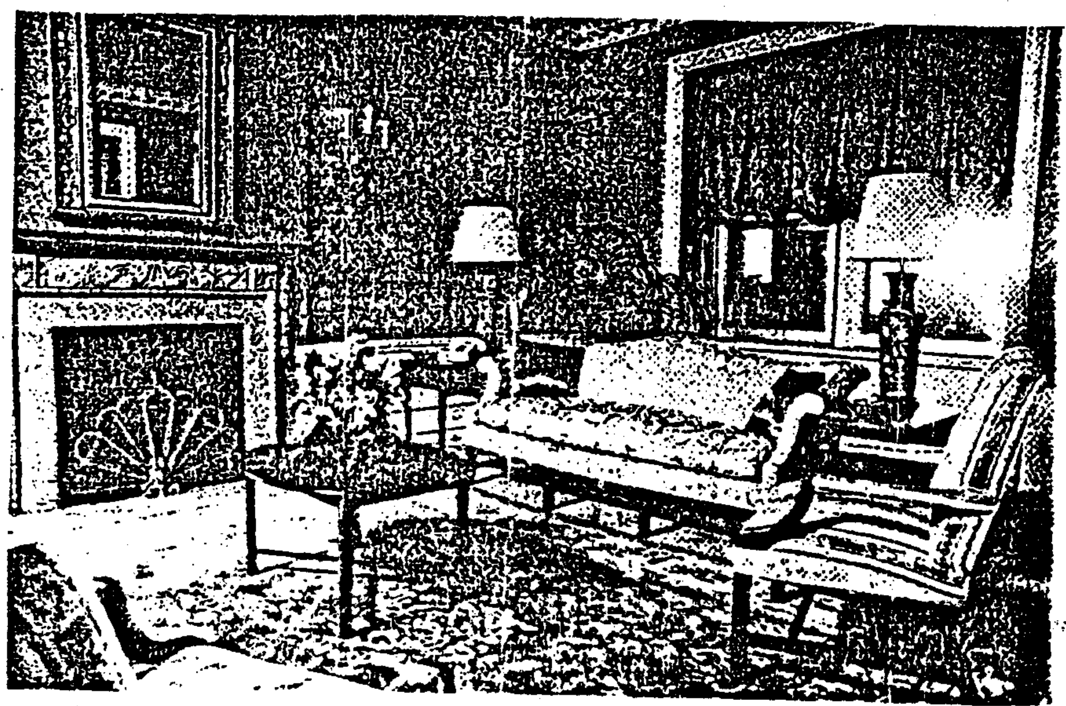
شكل رقم (   ): مسقط رأسية لنماذج التأثيث الداخلي الغرف والأجنحة ويظهر بهم الحمامات والتراسات كما يظهر الصالون والأوفيس في الأجنحة (الصورة السفلية) وتأثيث الغرف بسرير مفردة أو مزدوجة (الصورة العلوية)



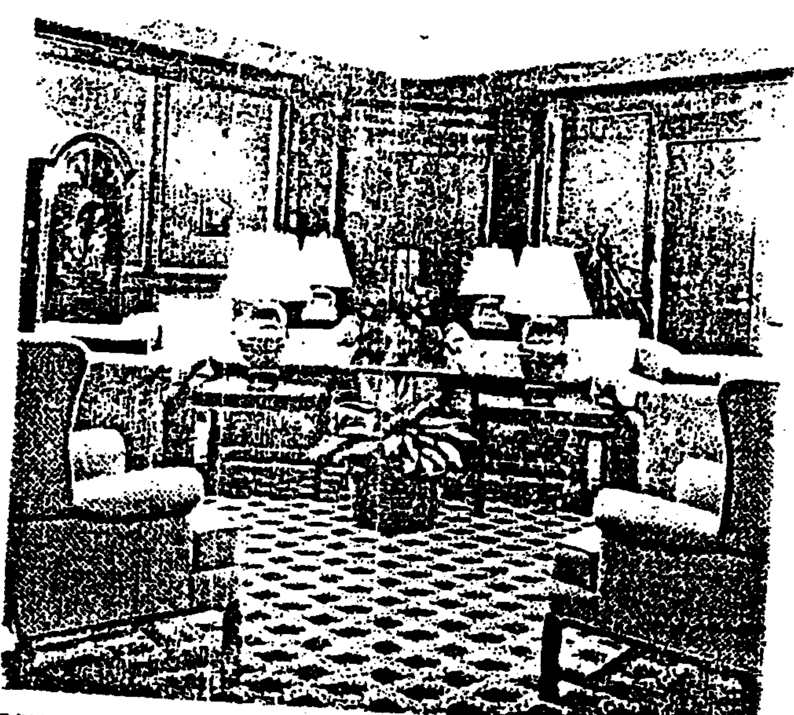


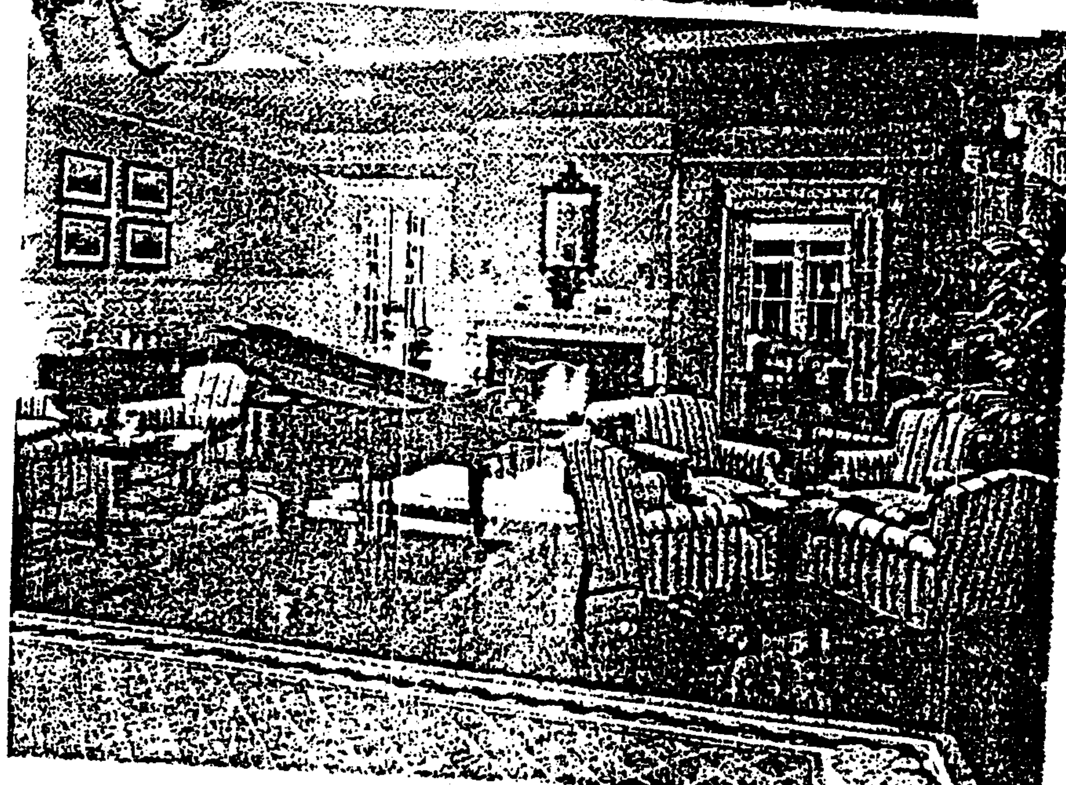
شكل رقم (   ): نماذج لتجهيز الغرف المزدوجة في فنادق الخمس نجوم





شكل رقم (٩): نماذج لتجهيزات السويت Suit في فندقين ويلاحظ في الشكل العلوي وجود غرفة النوم والصالون ومائدة تناول الطعام.





شكل رقم (   ): نماذج لتجهيزات الصالون بفنادق الخمس نجوم ويلاحظ منها أهمية تجهيزها بالكراسي الوثيرة التي تساعد على الاسترخاء

Name	______________________________	الاسم:
	______________________________	
Room No.	______________________________	غرفة رقم:

شكل رقم ( ): نموذج لبيانات كيس الغسيل

الباب الثامن

تجهيزات حمامات السباحة



الباب الثامن

تجهيزات حمامات السباحة

حمامات السباحة:-

تعتبر حمامات السباحة من الوحدات من الوحدات الترفيهية التي تستغلها المؤسسات الفندقية في عملية الجذب السياحي ورفع حجم الإشغال الفندقي وإضافة الشكل الجمالي إليها ، وتعتبر هذه الوحدة التجارية من الوحدات الترفيهية الشيقة التي تلاقي قبول عام لدي أغلب الناس سواء في المدن الساحلية أو في المدن التي تفتقر إلي وجود بحار تقع عليها .

ويمكن تصنيف حمامات السباحة إلي ثلاثة أنواع :-

١) حمامات السباحة الطبيعية الناشئة بجوار البحار أو المحيطات والتي تتكون بفعل عمليات المد والجزر. وهذه النوعية من الحمامات غير مكلفة بالمرة ، وتتمتع بقدر عالي من الأمان من الناحية الصحية لعدم الحاجة إلي القيام بمعالجة المياه .

٢) حمامات السباحة النصف صناعية والنصف طبيعية .

٣) حمامات السباحة الصناعية .

الشروط الهندسية لإنشاء حمامات السباحة:-

١. أن يكون جدار وأرضيات الحمام مبنية من الخرسانة المسلحة، بحيث لا يقل سمك الجدار عن ٠,٢٥ سم.

٢. أن يتم عزل الخرسانة المسلحة بمادة عازلة مناسبة مثل مادة سيكاتوب سيل ١٠٧.

٣. أن تحاط أعمال الخرسانة بجدار من الطوب الأحمر المعرول بمادة البيتومين المؤكسد.

٤. أن يتم تغطية أرضيات وحوائط وبوردورة الحمام بنوعية جيدة من السيراميك، كما يراعي جيداً تركيبه وتركيز الأسمنت في خلطة لصق السيراميك (المونة) حتى نتجنب حدوث خلع أو سقوط إحدي البلاطات التي بالتالي تؤثر علي ثبات باقي سيراميك الحمام.

٥. يراعي دائماً أن تكون مياه الحمام نظيفة، وذلك بإستمرار عمل طلمبة الطرد المركزية التي تقوم بسحب الشوائب علي فلتر ترشيح ثم تقوم بتغذية الحوض بمياه مرشحة ومعالجة بالكيماويات.

٦. أن يتم بصفة دائمة المحافظة علي تركيز الكلور في مياه الحمام بحيث تكون نسبته تتراوح بين ٤-٦ جزء في المليون في كل جزء من أجزاء الحمام.

٧. أن يقوم العامل المختص بنظافة الحمام بسحب أي شوائب عائمة من علي سطح الماء بإستخدام مكنسة شفط خاصة بحمامات السباحة، كما يقوم بإستخدام فرشاة الحوائط بالمرور علي حوائط الحمام لعدم تكوين طحالب.

٨. أن تكون كشافات الإضاءة المركبة في الحمام معزولة جيداً، وأن تعمل بقوة تيار ١٢ فولت بقدرة ٣٠٠ وات، وذلك لتجنب حدوث ماس كهربي أو أن يصعق التيار أحد المستخدمين للحمام.

٩. أن يتم تفريغ ماء الحمام مرة أسبوعياً علـــي الأقــل وغســل حوائطــه وأرضياته بإستخدام منظف صناعي جيد مع استخدام الفرش ذات الشعر الكثيف الصلب القوام لدلك جميع بلاطات الحمام.

١٠. أن يتم وضع بساط من البلاستيك أو الترتان حــول بــوردورة الحمــام لتجنب إنزلاق النزلاء وحدوث إصابات.

حمام السباحة وأجهزته والبحيرات الصناعية:

(١) في حالة توافر البحر بالقرب من المشروع يتم إنشاء الآتي:

١. بحيرة صناعية بمساحة تتفق مع الشكل العام للمشروع بعمق ٢م وتعتمد علي استخدام مياه البحر.

٢. مركز للغطس مزود بمراكب بمحركات والملابس الخاصة بالغطاســين وأنابيب اكسجين.

٣. مركب ذو قاع زجاجي للنزهة البحرية ولرؤية محتويات البحر بجميــع مشتملاته.

٤. أجهزة انزلاق لرياضة الإنزلاق علي الماء مزود بمراكب مجهزة.

٥. حمام سباحة مستقطع من البحر مزود بتجهيزات للأمــواج الصــناعية وإمكانية التزحلق علي المياه.

٦. الصيد البحري حيث يزود بمراكب صيد بمشتملاتها ووســائل الصــيد اللازمة بالإضافة إلي يخت للنزهة البحرية.

جميع المراكب واليخوت تكون مجهزة بأجهزة الأتصال بالفندق لاسلكياً.

كذلك يفضل وجود مارينا لأيواء بعض الوحــدات البحريــة ومكتــب لــلإدارة والتدريب الرياضي.

(٢) في حالة تواجد المشروع داخل المدينة أو في منطقة لا يوجد فيها بحر يتم إنشاء الآتي:-

١. حمام سباحة بمساحة ٤٠٠م٢ يتناسب مع شكل المشروع وبه تراس ومظلات وبار للخدمة.

٢. حمام سباحة للأطفال بمساحة ١٠٠م٢ يتناسب مع شكل الحمام الكبير.

٣. مكونات أجهزة حمام السباحة:-

أ – أجهزة تكرير مياه الحمام.

ب- أجهزة تعقيم مياه الحمام.

جـ - أجهزة لشفط المياه المتسخة.

يفضل أن تجدد المياه بالكامل كل ٦ ساعات.

طريقة التشغيل:-

يتم تشغيل كل حمام بغرفة ماكينات وأجهزة منفصلة. يحتوى الحمام الكبير علي غاطس بعمق (٣م) وأقل عمق (١م). أما حمام الأطفال فيكون عمقه مناسب للأطفال وشكله غير هندسي.

تجهيزات حمام السباحة:-

١. يستخدم مواد عازلة سمك ٢ مم من البوليثيلين أو أي مادة كيميائية مانعة لنفاذة المياه. وضرورة توافر القطع المانعة لتسرب المياه .

٢. ضرورة إستخدام البلاط السيراميك المخصص لحمامات السباحة وله الخاصية الأستاتيكية لمقاومة الضغط.

٣. جميع المقابض وأكسسوارات الحمام والسلالم من معدن الأستنليس ستيل.

تجهيزات تراس حمام السباحة:-

يتكون من:-

١. كراسي من الخشب المدهون بوليستر مقاوم لعوامل التعرية والمياه.

٢. شيزلونج من الخشب.

٣. ترولي للخدمة من الخشب.

٤. أحواض زهور.

٥. ترابيزات خدمة ثابتة.

٦. شماسي بحر بألوان متعددة.

٧. مراجيح للأطفال ومتزحلقات.

تجهيزات الأوفيس Snak Bar :-

هو عبارة عن كونتر لخدمة المشروبات الخفيفة، يكون مجهز بالثلاجات لتبريد الزجاجيات ..... الخ، ويكون فيه آلة للمياه الباردة .. water coller ، وأوفيس صغير لخدمة منطقة حمام السباحة مجهز بجميع آلات وأجهزة الأوفيس وهي عبارة عن ثلاجات آيس كريم، آلة لصنع القهوة (التركي – والقهوة الفرنسية) خلاط للعصائر. وعادة ما يصنع الكونتر من الإستنلس ستيل . ومع ضرورية توفير عمالة خاصة بحمام السباحة.

وحدات الخدمات:-

لابد من توافر وحدات خدمات خاصة بحمام السباحة وتشمل دورات مياه كاملة للسيدات، دورات مياه كاملة للرجال. وحدة خلع ملابس وأدشاش ودواليب لحفظ الملابس رجالي وأخري مثلها حريمي.

كبائن:-

لإستقبال النزلاء والعابرين حول الحمام لقضاء يوم أو المبيت بها وتجهز بنفس تجهيزات غرف النوم الخاصة بالمشروع.

غرفة الآلات وأجهزة تنقية المياه والطلمبات:-

تجهز الغرفة بجميع أجهزة التنقية والطلمبات ولوح التوزيع الكهربائية.

مخزن:-

لتخزين أدوات ومعدات التنظيف للحمام والسطح والقاع. يتم تغذية منطقة حمام السباحة بالمياه الباردة / الساخنة والصرف الصحي والتوصيلات الكهربائية اللازمة. وذلك لتشغيل الأجهزة والإضاءة.

الغلايات البخارية:-

يتم الدراسة لتحديد الطاقة المطلوبة من الغلايات وفي جميع الأحوال نفضل أن تكون عدد الغلايات اثنتان بحيث يتم تشغيل واحدة والأخرى احتياطي. ويجب الاهتمام بالأتي:-

١. يجب أن يكون جسم الغلاية وأسطح التسخين والعزل والاشعال مطابقة للمواصفات الفنية.
٢. لابد من توافر أسلوب تهوية سليم مزود بمدخنة لطرد نواتج الاحتراق.
٣. جهاز معالجة المياه.

٤. طلمبات للمياه الساخنة.

٥. خزان للمياه يوصي ويتم احتسابه طبقاً للنزلاء المقيمين.

٦. خزان للوقود اليومي.

٧. طلمبات الوقود الكهربائية واليدوية.

٨. خزان الوقود الشهري ويثبت في باطن الأرض مع فتحه علي منسوب أرضية عنبر الغلايات.

ولابد أن يزود العنبر بجميع أجهزة الحماية والوقاية من الحريق في حالة وجود غلايات مياه للمغسلة يلغي هذا النوع من الغلايات أو إلغاء غلايات المغسلة إذا استخدمت المبدلات الحرارية لهذا النوع من الغلايات.

تجهيزات حمام السباحة

١. مضخات لسحب المياه.

٢. شيك تنظيف سطح المياه.

٣. مظلات أعداد تتناسب مع عدد (النزلاء المتوقعين).

٤. كراسي (أعداد تتناسب مع عدد النزلاء المتوقعين).

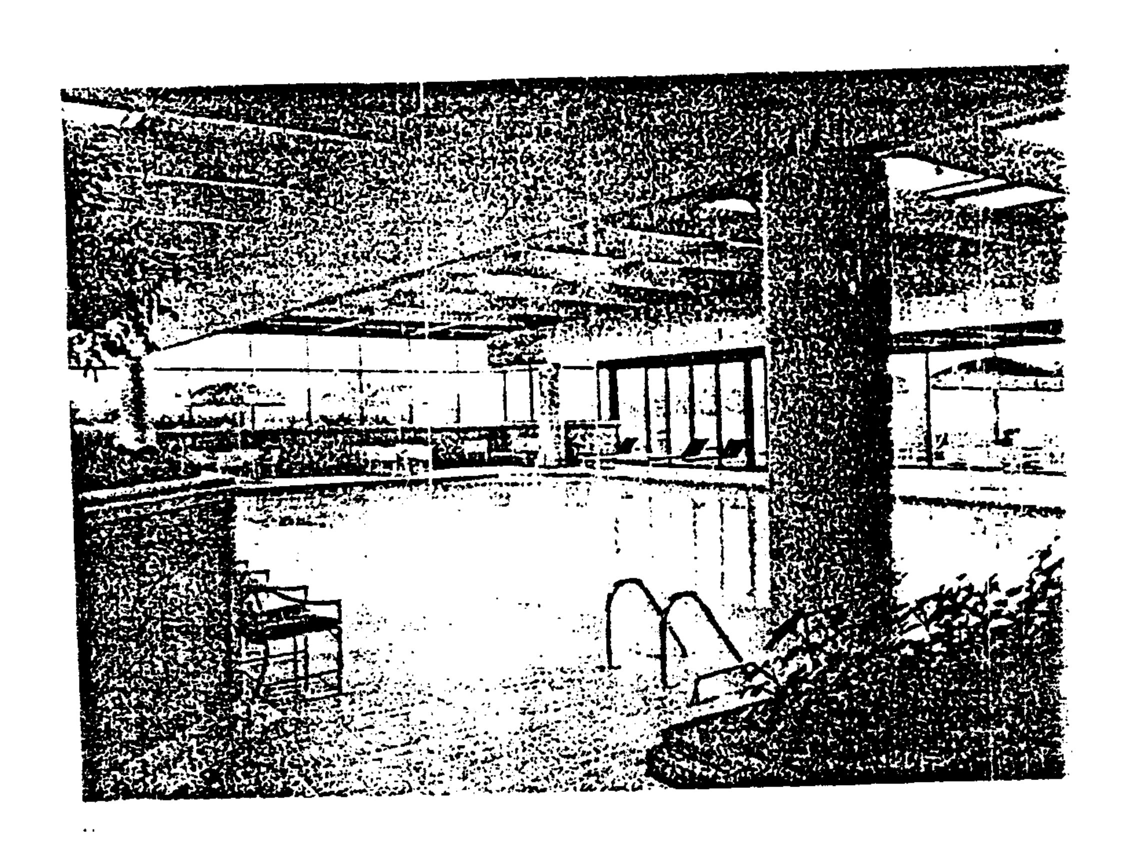
٥. شيزلونج (أعداد تتناسب مع عدد النزلاء المتوقعين).

٦. أحواض نباتات مزهرة حول الحمام.

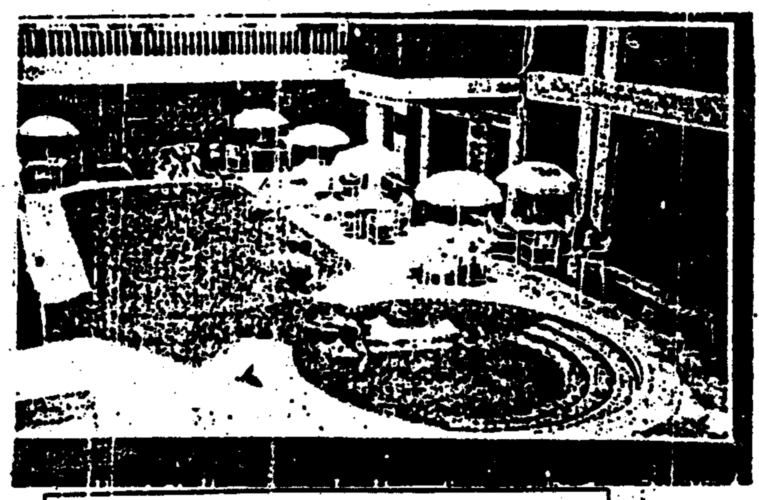
٧. وسائل للترفيه (التزحلق – كرة الماء ....).

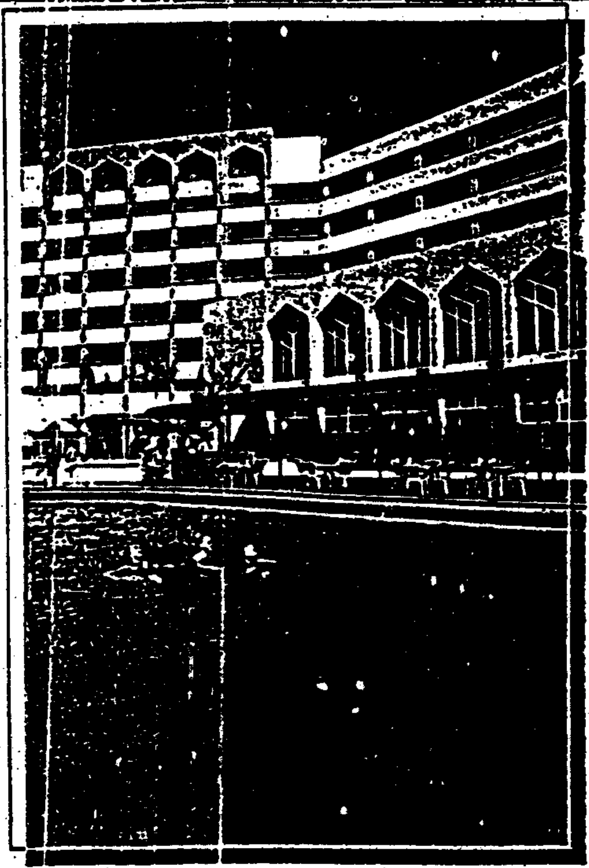
٨. الكيماويات الخاصة بتطهير وتنقية الماء.

الأشكال التالية توضح تجهيزات حمامات السباحة بالفندق. شكل رقم (٣٨) يوضح نموذج لحمام سباحة مغطي، شكل رقم (٣٩) نماذج لحمامات السباحة بالفنادق والتجهيزات اللازمة لها.



شكل رقم (   ): نموذج لحمام سباحة مغطى بأحد الفنادق وتظهر به التجهيزات من كراسي ومناضد ومظلات وشيزلونج بالإضافة إلى وجود مناطق حوله تحتوي على نباتات خضراء

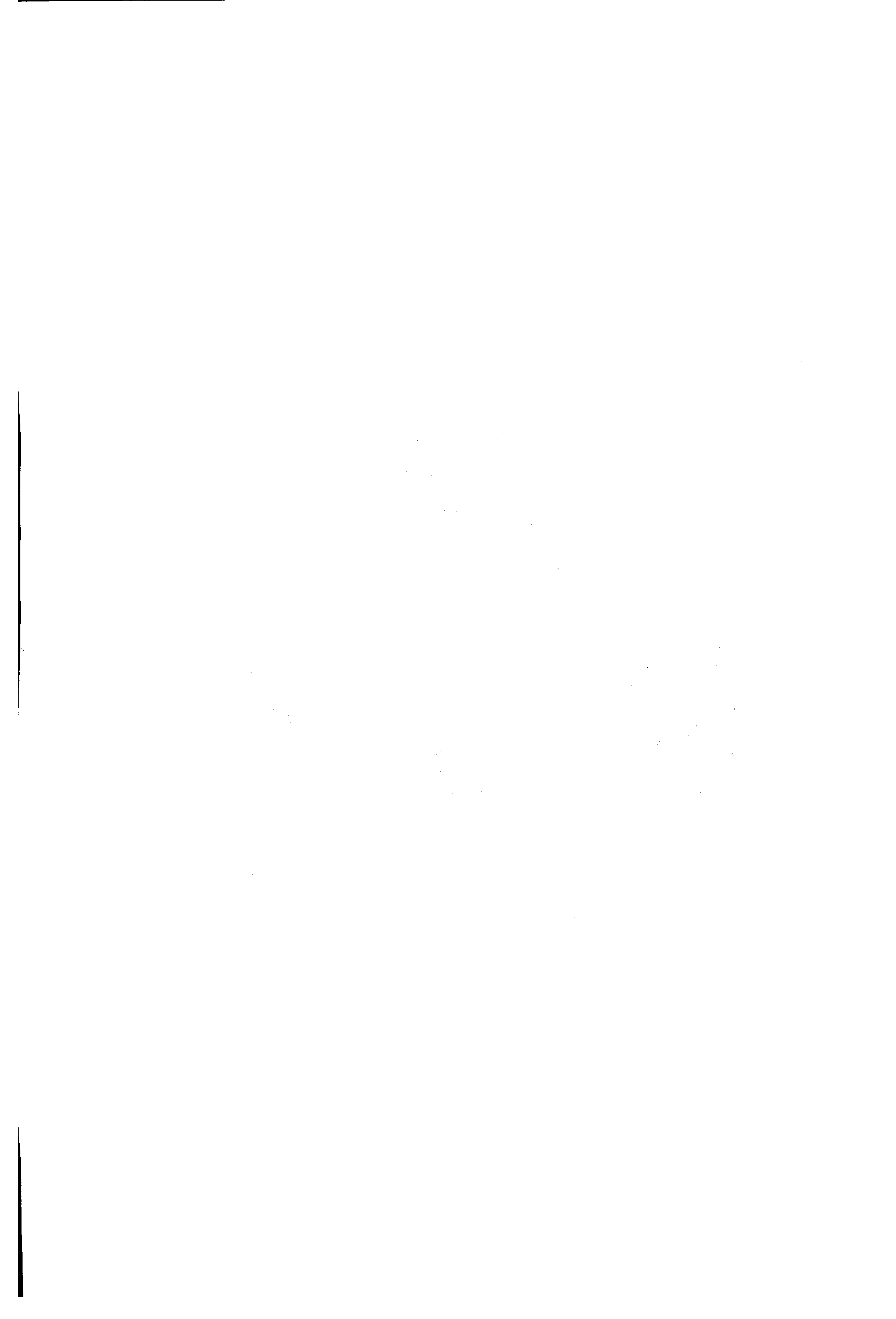




شكل رقم (   ): نماذج لحمامات السباحة بالفنادق والتجهيزات اللازمة لها
(مظلات – كراسي – موائد)

الباب التاسع

تجهيزات الحدائق والمساحات الخضراء



الباب التاسع

تجهيزات الحدائق والمساحات الخضراء

الأسس النظرية والتشكيلية لتصميم وتنسيق الحديقة

تعتبر الحديقة كغيرها من وسائل التعبير الفني الرفيع مثل لوحة فنية أو قطعة أثرية تسر لها الأنفس وتبتهج برؤيتها الأعين. وتنسيق الحدائق فن كسائر الفنون الأخرى، وبعد أن كان قديماً قياس للتقدم الحضاري والأقتصادي للشعوب أصبح الأن وفي ظروف العصر الحديث ضرورة من ضرورات الحياة.

وترتبط نشأة الحديقة بنشأة الأنسان ذاته فأول معرفة لنا بالحدائق هي التي تم وصفها في الكتب السماوية عند وصف الحدائق التي عاش فيها أدم وحواء ثم حدائق الفراعنة ثم الأشوريين.

ويطلق اصطلاح تنسيق أو تصميم الحدائق Landscape علي عملية تخطيط وتنسيق الأرض التي يراد تجميلها أو تحويلها إلي حديقة وتقسم إلي:

١. **التنسيق التخطيطي:** وهو تخطيط وتنسيق الأرض وإنشاء ورصف الطرق وتجميلها وتوزيع المجموعات النباتية في الحديقة.
٢. **التنسيق الحدائقي:** وهو يختص بالعنصر النباتي وكيفية توظيف النباتات في التنسيق، وهو أكثر المصطلحات انتشاراً.
٣. **التنسيق المعماري:** وهذا النوع يختص بتصميم وإنشاء المعالم المعمارية والإنشائية والهندسية في الحديقة مثل الدراسات – البرجولات – المقاعد – المشايات – النافورات – التماثيل ويعني بدرجة أقل بكيفية استخدام النباتات في التنسيق.

طرز تخطيط الحدائق:-

تطور تخطيط الحدائق عبر العصور وشأنه في ذلك شأن باقي الفنون الجميلة التي ازدهرت وتقلت مع تطور الزمن واتخذت لها في كل أوان طابعاً خاصاً هو ما نسميه بالطراز وطرز التخطيط السائدة هي:

- الطراز الهندسي:

ويتميز بخطوطه الهندسية وأشكاله المنتظمة ويلائم المساحات المستوية المحدودة حيث تتوافق خطوطه الهندسية، مع المساقط الأفقية للمباني. بجانب أن هذا الطراز يعطي شعور بالملل لدي المشاهد بجفاف خطوطه وتكرار أشكاله فيما يعرف بتماثل العناصر. (سواء تماثل ثنائي أو تماثل رباعي أو تماثل دائري).

- الطراز الطبيعي:

وهو خليط من الهندسي والطبيعي ويحاكي هذا الطراز الطبيعية ويماثلها من حيث تنسيق وتشكيل العناصر الإنشائية والنباتية وأغلب الخامات المستخدمة فيه تجلب من البيئة الطراز المختلط. ويتطلب هذا الطراز نوعاً من العشوائية في بعض أجزائه، ففيه يمكن استخدام وحدات مثل النافورات بشكل هندسي، أن يقابلها بأكشاك ومقاعد من خامات بيئية في الأجزاء الأخرى، حيث لا يشترط هذا الطراز إيجاد تماثل بين عناصره علي جانبي المحور الرئيسي، وإن كان يدعوا إلي توازن هذه العناصر.

- **الطراز الحديث:**

لا يتقيد هذا الطراز بالمحاور أو التماثل أو التوازن بين عناصره المختلفة وفيه توزيع العناصر بعدد محدود يهدف تبسيط الحديقة وتيسير صيانتها.

المكونات التشكيلية التي تشمل عليها الحديقة

أولاً – النباتات :

للنباتات طاقة كبيرة، تضع المصمم أمام خيارات لا نهاية لها مما يحقق إبداعه وخياله وبإستطاعتنا أن نلمس الاستخدامات الوظيفية للنبات. إذا تأملنا الأسطح الخضراء التي تشكلها معطيات التربة بأنواعها المختلفة.

ونظراً لأن ما يعنينا هنا تناول النبات كعنصر موظف لأغراضنا تشكيلة نفعية وجمالية فإنه بإستطاعتنا أن نرتب وظائف العناصر النباتية من حيث أهميتها علي النحو التالي:-

أولاً : فصل الفراغ.

ثانياً : فرض الخصوصية أو التحكم فيها.

ثالثاً : الاسيجة النباتية.

فصل الفراغ:-

وفيه يتم فصل الفراغات في الحديقة علي الطاقة المعمارية للنبات، فصل وتحديد الممرات والمشايات والمسطحات وأماكن الجلوس واتجاهات الحركة وغيرها.

التحكم في الخصوصية:-

المقصود بالخصوصية هو احتواء منطقة ما وعزلها عن الفراغ المحيط بها بغرض استخدامها بطريقة خاصة.

والنباتات تخلق مناطق اتصال بين النشاطات ذات المستويات المختلفة من الخصوصة. أو بإيجاز، نقول أن باستطاعة النبات أن يشكل سدود وحواجز ولكن يتخللها الهواء العابر ويعمل علي امتصاص الحرارة وتركيب الجو، فضلاً عن توفير الخصوصية بطريقة متطورة.

الاسيجة النباتية:-

هناك عوامل تتحكم في كفاءة الأداء الوظيفي للأسيجة النباتية مثل حجم وقياس وامتداد المساحة المراد حجبها ونوع وشكل وكثافة السياج نفسه.

وقبل اقتراح استخدام النباتية يجب وضع إجابات منطقية لعدد من الأسئلة مثل:

١. نوع الأشياء المطلوب حجبها.

٢. أكثر الأماكن في الموقع المطلوب التي تحتاج للإخفاء.

٣. حالة المشاهد من حيث الحركة أو الثبات. نوع الحركة وسرعتها واتجاهها.

٤. الكثافة المطلوبة لعمل السياج النباتي.

ومن خلال الإجابة يصبح بالإمكان تحديد نوع وارتفاع وملمس ولون النبات وكذلك عمره مطمئنين إلي قدرته علي أداء وظيفته علي الوجه الأكمل.

ثانياً – أثاث الحديقة :

للأثاث دوره الكبير في تنوع الفراغات، وفصلها أو ربطها واتصالها، وخلق الشخصية المميزة للحديقة وتأكيد وحدوية الخلق والأبتكار. بحيث تبدو

الحديقة ككيان واحد متماسك رغم تنوع العناصر، واختلاف وظائفها. وصغر أحجامها بالقياس إلي حجم الفراغ وما يحتويه من مفردات تتسم بالضخامة، والمسطحات الكبيرة من الأرض وتخطيطها.

ونجاح تصميم الحديقة يأتي من التآلف من عناصر الأثاث والموقع، وتلبية للأحتياجات الملحة للمكان. وعادة ما تفرضه البيئة، والمناخ والشكل والمظهر والقياس المناسب للعنصر. بينما الحجم الحقيقي محكوماً بنوع الوظيفة التي يؤديها، والمتطلبات القانونية التي تفرضها اللوائح والنظم المحددة من قبل الهيئات المتخصصة.

وأيضاً هناك اعتبارات عملية تؤثر في اختيار الخامة مثل:

- الوظيفة – الظروف المناخية.
- قوة التحمل – طريقة العرض وتأثيراتها المختلفة علي الخامة وطريقة الإنشاء.

تنسيق الأثاث بالحديقة:

- في حالة وجود منشآت يفضل أن يرتبط الأثاث بها بقدر الأمكان لإمكانية الأستفادة من الخدمات.
- يفضل أيضاً أن يكون بعيدة عن حركة المرور والتي لا تتوافر فيها الظلال وأن كان لا يمنح أن بعضها يتواجد في أماكن تتميز بالحركة لتوفير احتياجات بعض الأفراد الذين يميلون إلي الجلوس في أماكن تتسم بالنشاط.

يستطيع المصمم أن يجعل اختيار أماكم الجلوس تكتسب طابعاً محبباً ومريحاً للنفس والأعصاب وأن يخلق شعوراً بالألفة بين الزائر والمكان

سواء مما سبق عرضه أو اختياره شكل وتصميم الحدمه المنفـــد بهـــ الأثـــاث وطريقة نهوها والتي نراها قد تعددت نتيجه التطور الملحوظ على شكل تنفيـــد الحديقة نتيجة للتطور التكنولوجي ونتيجة مواد سهلت عملية التشكيل في صناعة الأثاث والطبيعة أو اختيارات الخامة المقدمة سواء قديمه او حديثة والاعتبارات الوظيفية.

ثالثاً – الممرات أوالمشايات :

يشكل تصميم المشايات بالحديقة أكبر الأثر في إظهار جمالها مع مراعاة عدم الإسراف في استخدامها وأن تنتهي كل مشاية أو ممر إلـــي هـــدف معـــين بجانب أنها يمثل وجودها أهمية حيث أنها تقوم بربط أجزاء الحديقـــة بعضـــها ببعض مما يسهل عملية الأنتقال من مكان لآخر مع مراعاة الأهتمـــام بعلاقـــة الخامات المستخدمة للوظيفة والموقع والعناصر التي تقع عليها أو ترتبط بشـــكل مباشرة بها.

ويؤخذ في الأعتبار عند تصميم الممرات:

- في الحدائق العامة يفضل أن تكون ملتوية لإضفاء الإحســـاس بإتســـاع الحديقة.
- أن يقوم بربط مدخل الحديقة وأجزائها المختلفة بعضها ببعض.
- الاقتصاد في عمل المشايات بقدر الإمكان.
- يفضل أن يكون أعلي من المسطح الأخضر.

رابعاً – المظلات أو الملجأ والبرجـولات والتعريشـات أو الطـرق المظللـة بأقواس:

يعتبر الملجأ (المأوى) أي كان نوعه، من قديم الأزل جـزء هـام فـي الحديقة ولكن يعرف بالجازيبو Gazebo وكان يستخدم منذ أكثر من عقد مـن الزمان كان يعرف مبكراً باسم المظلات وكان سائداً في أوربا في خلال القـرن الـ ١٨.

وقد أصبح الجازيبو رمز لحادثة ثابتة من النسق الخاص بالطبقة الراقية وكان تصميماته كلاسيكية.

وكلمة "جازيبو Gazebo" نفسها "النظر بإمعان أو التفرس" وهي علـي ما يبدو مناسبة لمبني في الحديقة فيعطي الفرصة للجالس بداخله علي أن ينظـر علي أجمل بيئة محيطة به وللجازيبو عدة أشكال وأحجـام وطـرز وخامـات مختلفة. وأيضاً توجد منشآت أخرى تزيد من جال الحديقة وبمثابة نقطة جـذب مثل البرجولات والتعريشات والطرق المظلة بأقواس.

ذو عادة ما يتم استخدام البرجولات بين حديقتين أو ما بين أحد المروج وحديقة ويتم بناءها عادة من أعمدة خضبية يربط بينها عروق خشبية بقاعدة أو غطاء علي شكل شبكة ويمكن أن تزيد من مجال البرجولة، عن طريق إضـافة بعض النباتات المستقلة.

العريشة "Bower" وهو بناء مشكل من ثلاثة جوانـب وفـي بعـض الأحيان من جانبان.

مبني أخر يسمي (Arbor) أيضاً تعريشة وهو عادة يكون مبني مسقف بسطح شبكي وبعض هذه التعريشات (Arbor) مصنوعة يدوا مـن أغصـان النباتات الطرية الجافة والتي تعطي ملامح للحدائق الريفية القديمة.

وهي مباني في شكلها النهائي تعتبر علاقات جميلة تخطف الأبصار في الحدائق الصغيرة الحجم وهي أيضاً تعتبر بديل رخيص.

الأثاث الخاصة بهذه الوحدات السابقة لا يحدها قانون خاص أو قواعد أو نقاط تركيز ولكن تفضل أن تكون مريحة وملائمة ومتوافقة مع طبيعة الحيز والمكانِ والحديقة المتواجدة فيها.

بجانب أن تكون مقاومة للعوامل الجوية ومتغيراته وهي جميعها متروكة لاختيارات المصمم.

خامساً – عنصر الماء :

من أهم عناصر الحديقة علي الأطلاق فهو يعطي ثلاثة صور للجمال بالحديقة:

١. جمال المنظر.

٢. جمال الصوت.

٣. جمال الحركة.

فهو عنصر أساسي من عناصر الجمال بجانب دورها في تلطيف الجو.

أنواعه:

البرك – الشلالات – الفساقي – نافورات الجدران، ويفضل عند التعامل مع العنصر المائي من قبل المصمم الوضع في الأعتبار العناصر التي من شأنها التأثير علي التكوين المرغوب، مثل سرعة الرياح، واتجاهها. والفراغ المتاح ومدى تأثيره علي طول، وحجم وارتفاع التشكيل المائي، في محاولة للتغلب عليها بطرقه المختلفة.

سادساً – الأعمال الفنية :

كثيراً ما يستعان بإقامة تماثيل تمثل فكرة أو تحي ذكـرى أو أسـتكمال للشكل والمسطح وخاصة في الحديقة الحديثة.

وتعتبر الأعمال الفنية أحد أهم عوامل التقوية الأساسـية فـي الحديقـة وأنسب الأماكن لها هي البوابات العالية أو في وسط النافورات أو فـي وسـط الحدائق المتناظرة أو عند نهايات الطرق مع الوضع فـي الاعتبـار الخلفيـات مناسبة من الأشجار أو أي عناصر أخرى.

سابعاً – الإضاءة :

هي أحد المكونات التشكيلية والهامة بالحدائق فمن خلالها يمكن:

- تأكيد بعض أجزاء التكوينات الخارجية ولإغفال المكان، أو الخلفية المحيطة بالعمل ذاته.
- وللإضاءة أهمية وظيفية في ربط حركة المرور بمناطق المشـاه وتوجيـه الحركة في تأمين المنشآت داخل الحديقة وخدمة الجمهور وإظهار الملامح المميزة والعناصر الهامة بها.
- فضلاً عن قيمتها الجمالية ودورها في خلق بيئات متميزة من خلال التنوع في أساليب الإضاءة المتعددة.

وفي النهاية سوف نجمل بعض النقاط التي يدب إبرازها ومن أساسيات تصميم الحدائق بأنواعها والتي يفضل أتباعها أو الأقتداء بها عند وضع خطـة التصميم من قبل المصمم.

١. أتباع نظام منهجي مرتباً في تطوير وتصميم الأماكن الخلوية.

٢. عمل تحليل للموقع وتشمل: النباتات الموجودة – الملامح والعوامل الطبيعية – شكل الأرضية – الطراز المعماري للمنشآت المحيطة مراعـاة تحديـد المناظر التي سوف يتم الحفاظ عليها أو إبرازها وبالمثل، بالنسبة للمنـاظر الأقل حياة يجب وضعها في الأعتبار لوضع التخطيط المناسب لها، وأيضاً مصادر الإزعاج وتشتيت الفكر المحيط بالمكان الخلوي.

٣. تقييم مدي احتياجات ومتطلبات الأفراد رواد هـذه الأمـاكن أو العـائلات المقيمة فيها وهنا يأتي دور المصمم وأهميته.

٤. تحديد مكان وساحات ممارسة النشاطات.

٥. تصميم المساحات المخصصة للنشاطات.

٦. **المدخل:** يفضل الوصول إليه من أكثر اتجاه مع الوضـع فـي الأعتبـار التركيز علي المدخل من خلال المناظر المختلفة، وهـذا التركيـز يمكـن الوصول إلي بواسطة تكرار لكتل النباتات والأنتقال فـي أشـكال وألـوان ونسيج النبات، وخطوط الأحواض يمكنها أن تساعد في توجيه الأنتباه مـع مراعاة أن يكون هناك إحساس بالألفة أو الراحة إلـي جانـب الأنكمـاش المحدد عندما يقف الشخص في مساحة المدخل.

تجهيز حدائق الفنادق بالمعدات

يجب أن تعطي عناية خاصة بالأماكن الخضراء بالفنادق وذلك من أجل توفير جو مميز بيئياً يكون في حد ذاته عامل من عوامل جذب العمـلاء إلـي الفندق فيجب الاهتمام بوجود سياج أخضر حول الفندق من الخارج يراعي فيـه الجهة أو الجهات التي تهب منها الرياح الشديدة الغير مرغوبة ويجب أيضـاً أن يراعي التنسيق العام للحدائق والأماكن العامة بحيث تبدو كلها كوحدة واحدة.

إذا كان الفندق يحتوي علي شاليهات وفيلات خاصة بجانب المبني الرئيسي للفندق فيجب أن تحاط هذه الأماكن بأنواع الأشجار المناسبة بحيث تعطي نوع من الخصوصية لكل فيلا أو شاليه وينطبق هذا لكلام أيضاً علي البرك المائية النباتية والنافورات والتماثيل.

عند اختيار النباتات والأشجار وأنواع الزهور المختلفة يراعي تحملها للظروف المناخية الموجودة في منطقة الفندق. كما يجب علي المسولين عن هذه الأماكن العامة عمل إحلال للتربة إذا كانت غير مناسبة وذلك بمدها بالتربة المناسبة من أماكن أخرى.

ويتم تجهيز الحدائق بما يلي:

١. عدد مناسب من التروليات.
٢. أنواني للزرع.
٣. مقصات تقليم.
٤. ماكينة قص الحشائش.
٥. رشاشات مياه حسب مساحة الحديقة.
٦. خراطيم مياه.
٧. مظلات وكراسي ومناضد.
٨. شقرف تقليب الطبقة السطحية للتربة.
٩. فاس بلدي.
١٠. فأس فرنساوي.
١١. مسدس خراطيم (لرفع ضغط المياه).
١٢. منقرة.
١٣. كوريك.
١٤. طلمبات تضخ المياه من وحدة معالجة المجاري إلي شبكة مياه الحدائق.

١٥. قزق لنقل آواني الزرع.

الزراعة والتشجير

عند تجهيز الأماكن العامة والحدائق بالفندق يراعي دخول كل أو بعض هذه النباتات في تكوينها:-

١. الأشجار والشجيرات (مثل نخيل الزينة والكافور).
٢. المتسلقات.
٣. النباتات العشبية والنباتات المتسلقة.
٤. الصبارات والنباتات المائية وشبه المائية إذا توافرت البرك المائية في التصميم.
٥. مسطحات خضراء من النجيل تحتوى علي أحواض للنباتات المزهرة.

يراعي أن اختيار نوعية النباتات كما سبق الذكر يجب أن تلائم الظروف المناخية التي يقع فيها الفندق فعلي سبيل المثال إذا كان الفندق يقع علي شاطئ البحر فهنا يجب اختيار أشجار مثل الصنوبر والكازورينا حتى تستطيع تحمل الرياح البحرية الشديدة ..... وهكذا.

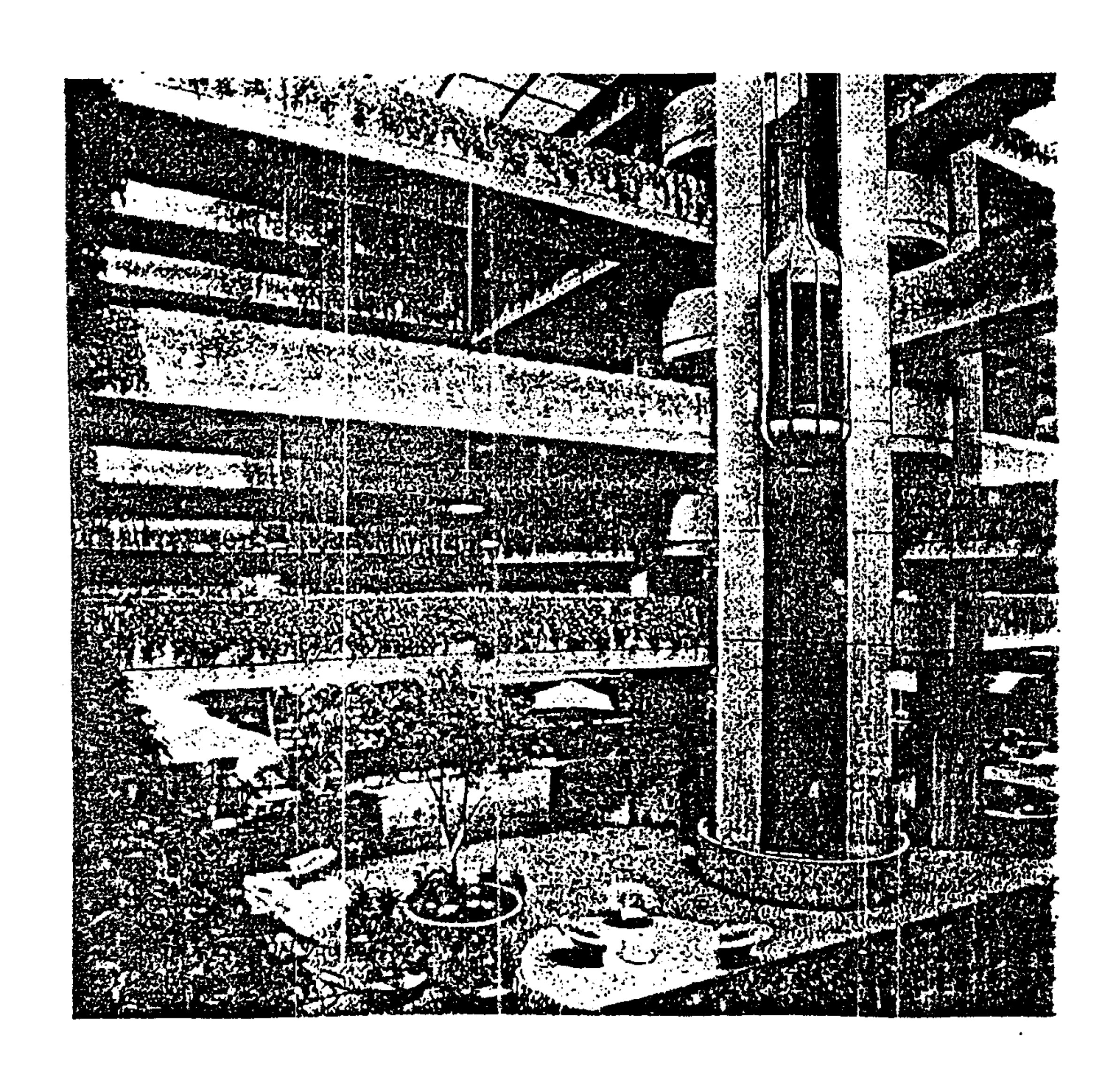
الأشكال التالية توضح تجهيزات مختلفة للأماكن العامة. شكل رقم (٤٠) يوضح نموذج للمناطق العامة بفندق خمس نجوم، شكل رقم (٤١) يوضح تنسيق لوبي أحد الفنادق، شكل رقم (٤٢) يوضح نموذج لتجهيز الأماكن العامة، شكل رقم (٤٣). يوضح تقديم خدمة الأغذية والمشروبات في الأماكن العامة بالفندق.

المكونات التشكيلية التي تشمل عليها الحديقة

١- النباتات : للنباتات طاقة كبيرة تضع المصمم أمام خيارات لا نهاية لها مما يحقق إبداعه وخياله وباستطاعتنا أن نلمس الاستخدامات الوظيفية للنبات . إذا تأملنا الاسطح الخضراء التي تشكلها معطيات التربة بأنواعها المختلفة.



شكل رقم (   ): نموذج للمناطق العامة أمام واجهة أحد الفنادق الخمس نجوم من نموذج لحديقة أحد الفنادق الخمس نجوم تم تقسيمها إلى برك مياه تتوسطها برجولا



شكل رقم (   ): تنسيق لوبي أحد الفنادق بالنباتات الخضراء



شكل رقم (١١٧): نموذج لتجهيز الأماكن العامة ويلاحظ منه استخدام الكراسي والموائد المصنعة من خشب الخيرزان



شكل رقم (   ): تقديم خدمة الأغذية والمشروبات في الأماكن العامة للفندق

الباب العاشر
تجهيزات المطابخ الفندقية

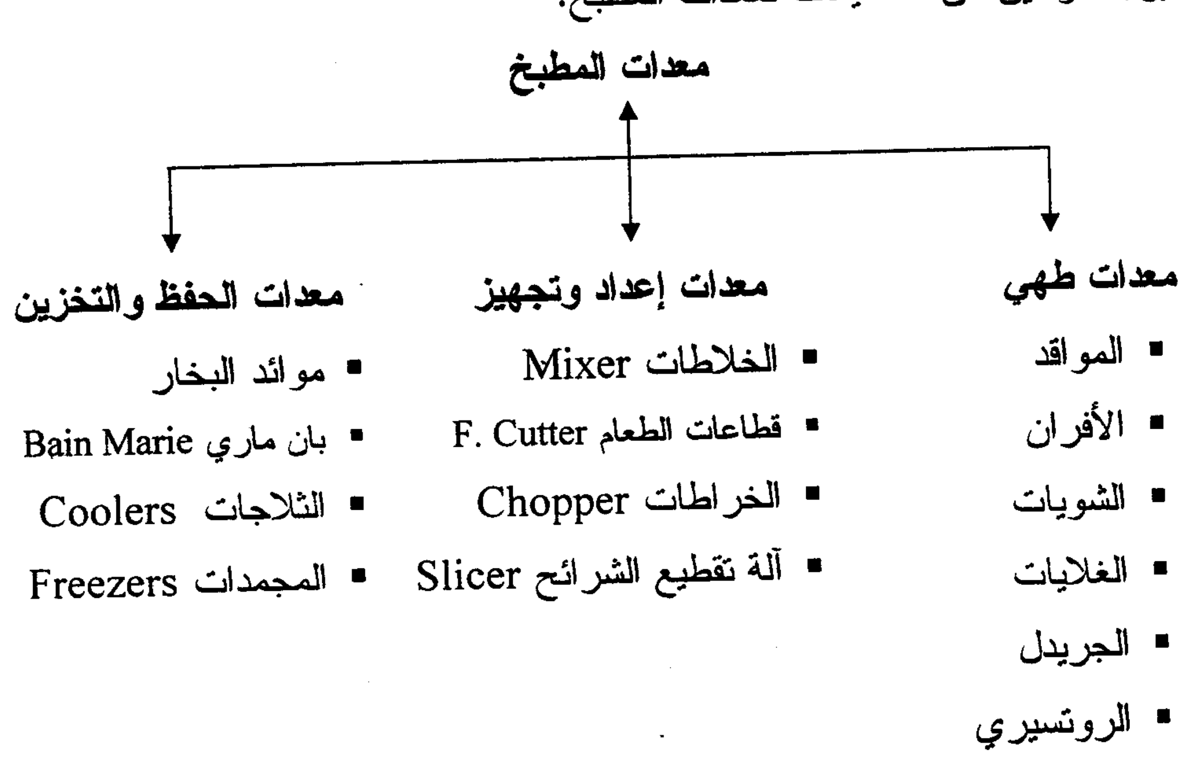
الباب العاشر

تجهيزات المطابخ الفندقية

يجب علي جميع العاملين في المطبخ أن يكونوا علي دراية كاملة بجميع المعدات والآلات الموجودة في المطبخ من حيث طرق تشغيلها وصيانتها وكيفية التصرف السليم في حالة حدوث خلل ما فيها. والغرض من هذه الأجهزة الحديثة الموجودة في المطابخ هو أتمام العمل بسرعة وجودة وكفاءة عالية وتقليل الجهد البشري.

تقسيم معدات المطبخ

يوجد نوعين من التقسيمات لمعدات المطبخ:-



معدات المطبخ

معدات كبيرة
- المواقد
- الأفران
- الغلايات
- القلايات
- المغاسل
- الموائد

معدات ميكانيكية
- المقاشر
- المفارم
- الخلاطات

معدات صغيرة
- الأوعية
- الأباريق
- الآواني
- المغارف
- الصاجات والصواني
- الحلل

أولاً : المعدات الكبيرة (معدات الطهي)
Large equip ments

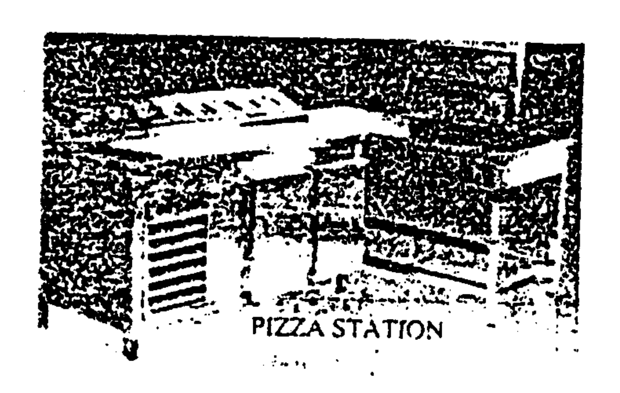
(١) المواقد: Stoves

هناك العديد من المواقد التي تعمل إما:

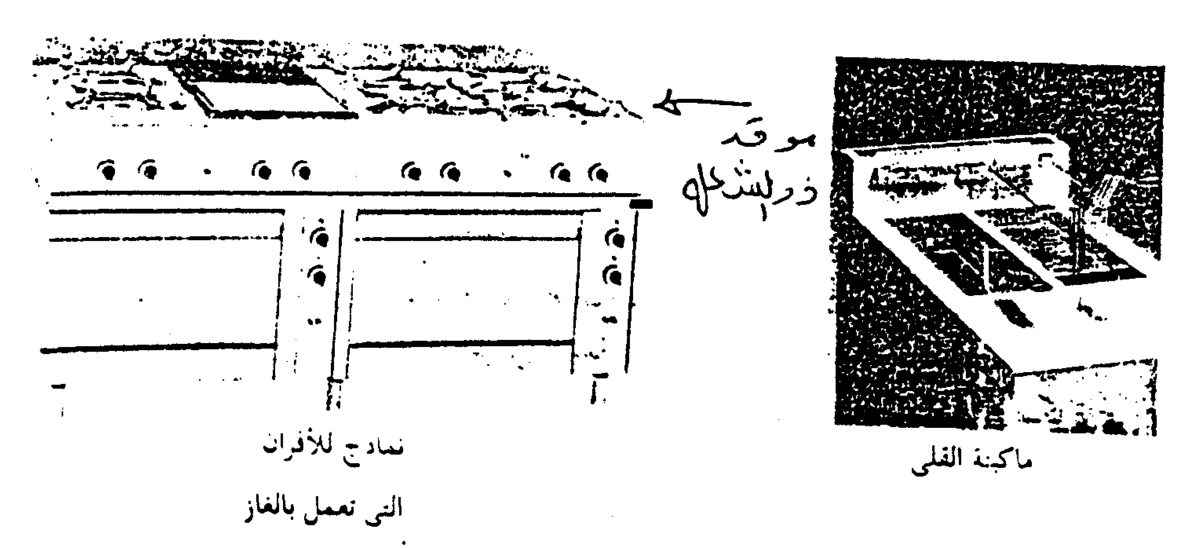
١. بالغاز
٢. بالكهرباء
٣. بالوقود الجاف (الفحم)
٤. بالزيت (السولار)

(أ) مواقد الطهي ذات الشعلة Tradi Lional Cooker

وهي مواقد طهي مسطحة تعمل بالكهرباء أو بالغاز، سريعة التسخين لكن من عيوبها أن مساحة كل شعلة طهي محددة بإناء واحد فقط.

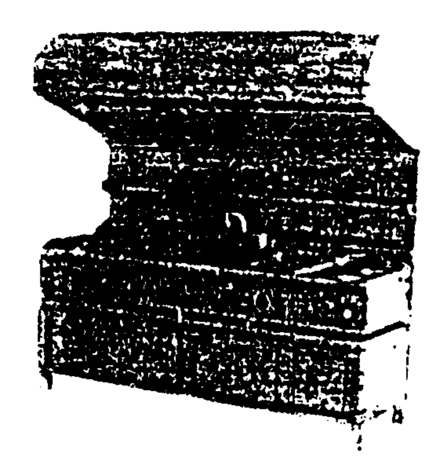






نماذج للأفران
التى تعمل بالغاز

ماكينة القلى



نماذج للأفران الكهربائية

(ب) مواقد التأثير الحراري Induction Cookers

١. عبارة عن أسطح مختلفة الأشكال مصنوعة من نوع خاص من الزجاج الخزفي (السيراميك) الذي يمد الإناء بالحرارة بمجرد أن يوضع عليه وينتهي توليد الحرارة بمجرد رفع الإناء من فوقه.

٢. تعتمد فكرة عمله علي وجود مولدات تعمل توليد مجالين مغناطيسين ، فبمجرد وضع الإناء ذو القاعدة المغناطيسية علي سطح الموقد الخزفي يتولد في الحال تيار حراري يعمل علي تسخين أو طهي الطعام.

مميزاته:-

١. القدرة العالية علي نقل الحرارة إلي الطعام المراد طهيه بسرعة دون فقد في الطاقة حيث يوفر ٥٠% من الطاقة.
٢. السرعة في زمن عملية الطهي.
٣. صحية وعلى درجة عالية من الأمان.
٤. مرنة الإستخدام.
٥. سهلة الصيانة.

(ج) مواقد الهالوجين Halogen

١. تعمل هذه المواقد بالكهرباء

٢. تتألف من خمس مستويات حرارية منفردة.

٣. كل مستوى حراري يتكون من أربع شمعات الهالوجيني موضوع أسفل طبقة ناعمة من الخزف الحراري. وعند تشغيل الموقد وتوصيل الكهرباء، فإن شمعات الهالوجين تتوهج بإحمرار ويزد التوهج كلما أرتفعت درجة الحرارة.

٤. وقد وجد ان ٧٠% من الحرارة تنتقل في صورة اشعه تحت الحمراء إلي الإناء مباشرة و ٣٠% من الحرارة تنتقل عند طريق التوصيل بين السيراميك والإناء.

(د) المواقد الكهربائية:

١. انتشرت استعمالها في الأونة الأخيرة.

٢. **من مميزاتها:**

- يتم التحكم في درجة الحرارة بشكل أدق.
- يتم توزيع الحراة بشكل أدق.
- الحرارة الناتجة عن الكهرباء تكون ملاصقة للإناء لذا العمل أمام الموقد الكهرباء أخف حرارة.

(هـ) مواقد الآنية المفصلية:

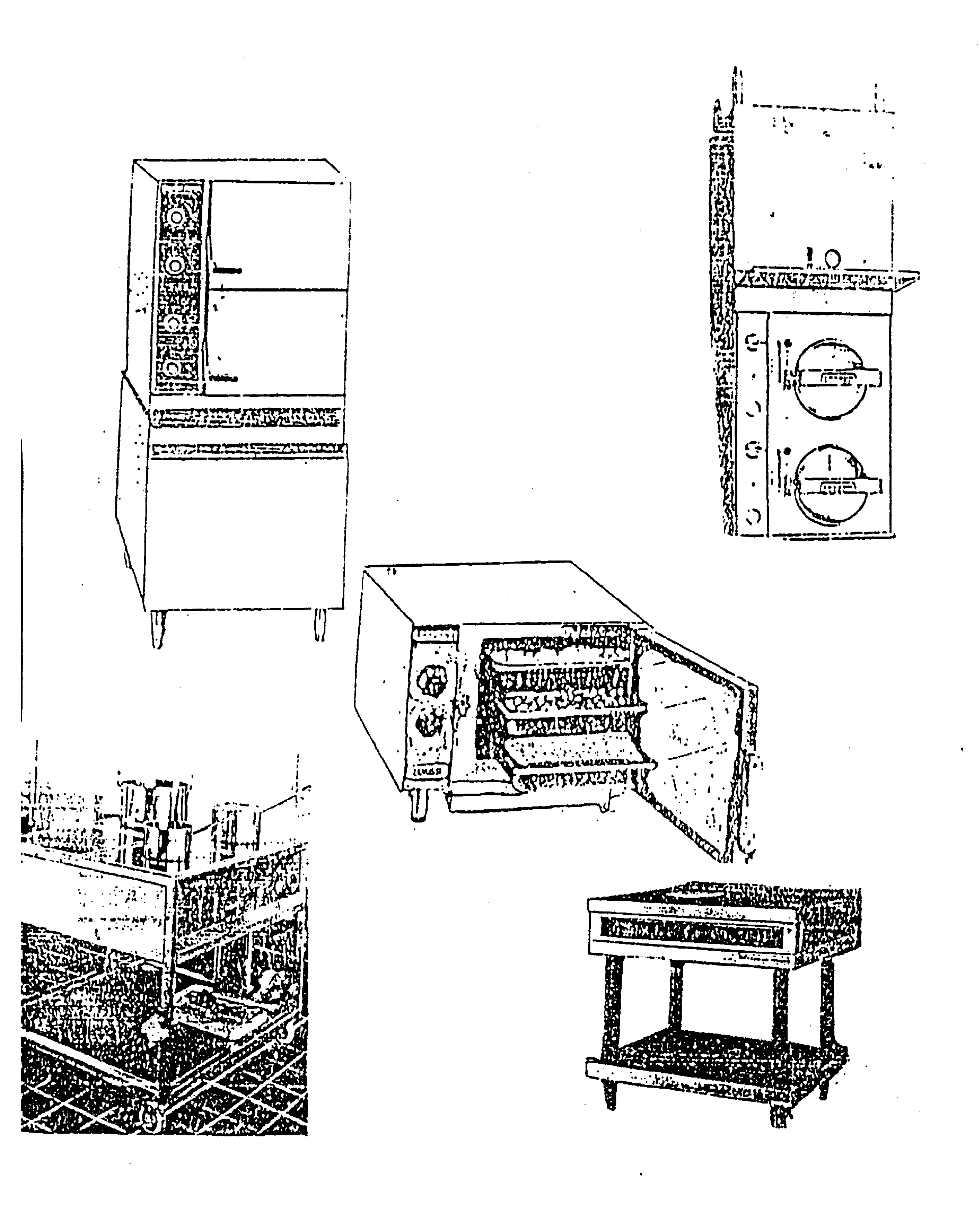
تتنوع وتتعدد مصادر الطاقة المستخدمة مع الآينة المفصلية فقد تكون غاز في بعض الأنواع – كهرباء في أنواع أخرى أو أنواع تجمع بين الغاز والكهرباء وهذه المواقد خاصة بالآنية المفصلية التي تتميز بإتساع مساحة.

(٢) الأفران

أنواع الأفران:

(أ) الأفران العادية Regular Oven

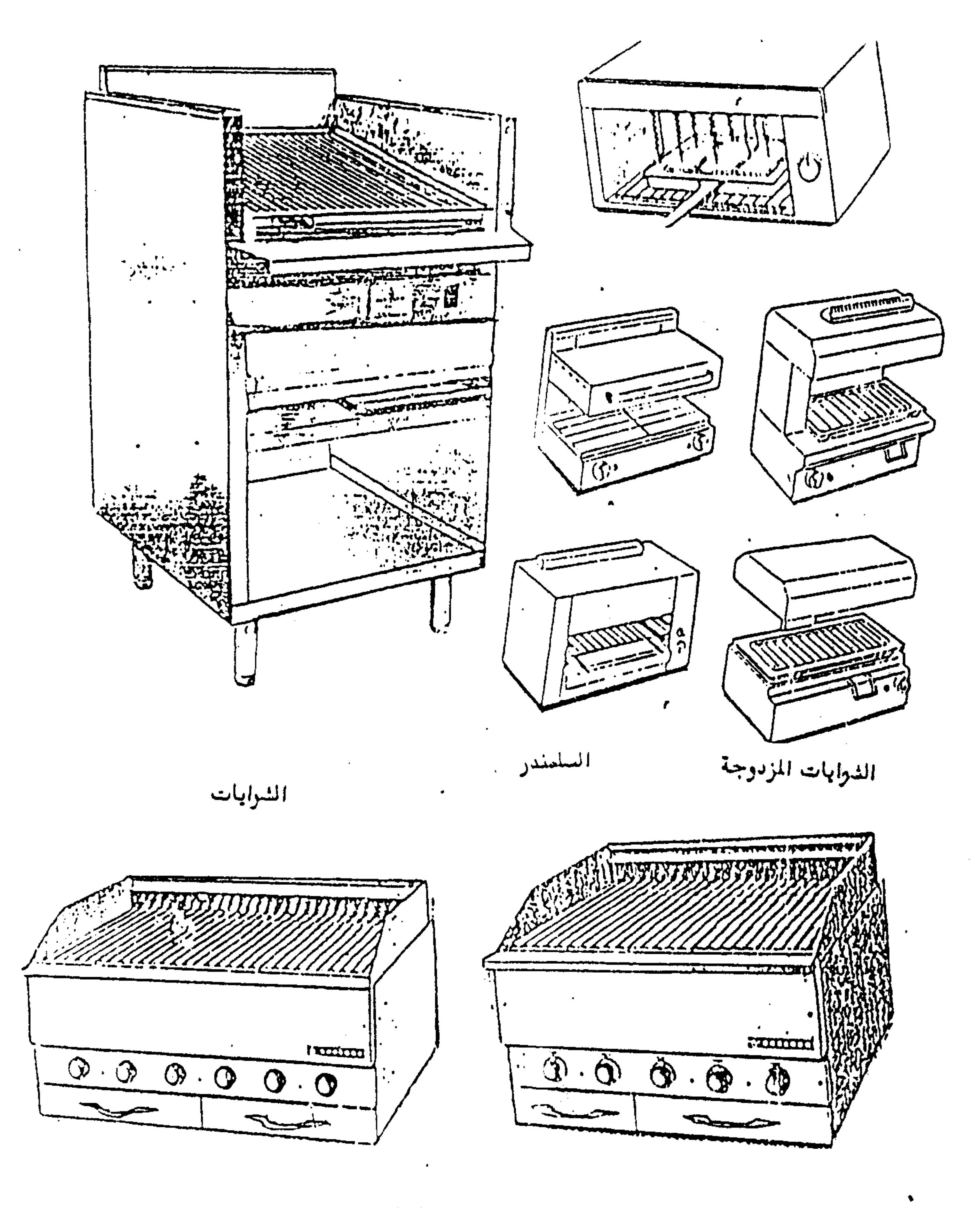
هي مناسبة للمطاعم الصغيرة. والفرن من هذا النوع عادة ما يكون مزود برفين Two Shelves يحمل كل منها صينية خبيز baking ban أبعاده تكون ٤٦ × ٦٥ سم.



فرن بيتسا داخل مباني

فرن بيتسا [illegible]

فرن خبز متعدد الأغراض



شكل (   ) الشوايات والسلمندر

(ب) الأفران المركبة أو المجمعة Stock Oven

عبارة عن مجموعة من الأرفف مرتبة فوق بعضها البعض ولكل منها باب مستقل – بحيث يمكن التحكم في درجة حرارة كل غرفة (رف) بواسطة الثرموستات الخاص بها. إذا ما أستخدم في المخبز يكون أرتفاع كل حجرة ٢٢سم، أما في محطة الشواء فيكون أرتفاع كل حجرة ٣٠سم وذلك يمكن أدخال قطع اللحم الكبيرة.

(ج) الأفران الدوارة Revolving Ovens

تستخدم أساساً في المخابز، وفيها تدور الصواني علي هيئة ساقية قلابة، بحيث يظهر كل رف أمام باب الفرن لوضع الصينية ثم تتحرك إلي أعلي ويظهر الرف الأخر، ويتم الخبز والتسوية من خلال تلك الحركة. ومن مميزاته تضمن تعرض جميع الصواني إلي درجة حرارة متساوية ومنتظمة.

(د) أفران الحمل الحراري (التي تعمل بالهواء الساخن) Convection Oven

١. يتم توزيع وأنتقال الحرارة في هذا النوع من الأفران عن طريق مروحة داخلية بالفرن ويمكن تشغيلها و إيقافها بإستخدام مفتاح تشغيل خاص بها.
٢. عادة ما توصف بأنها أفران الطهي السريع نتيجة استخدامنا لتيارات هوائية من مراوح كهربائية تدفع الهواء الساخن داخل الفرن بسرعة إلي الطعام.

من مميزات هذه الأفران

١. يتوجه التوزيع المتكافئ للحرارة داخل الفرن فيتم نضج الطعام بنفس الجودة في أي جزء من الفرن.
٢. درجة حرارة الطهي المستخدمة أقل و زمن الطهي أقصر.

٣. التيار السريع من الهواء الساخن يقلل من فقد البخار وبالتالي يقلل من أنكماش الطعام .

٤. يتم تغيير اللون والقوم بسرعة وهذا مرغوب في بعض أنواع الأطعمة.

(هـ) أفران الحمل والبخار Convection & Hot Air Steamer Oven

هذا النوع من الأفران مزدوج الغرض (مزدوج الإمكانيات) حيث يمكننا الطهي إما بإستخدام الهواء الساخن أو بإستخدام البخار أو بإستخدام الأثنين معاً ويمكن استخدام هذا النوع من الأفران في التحمير والشي والتحميص والطهي والسلق السريع والطهي بالبخار وتذويب الطعام.

(و) الأفران المبطنة بالطوب الحراري

تستخدم في محطة المخبز وتشبه الأفران الموجود في المخابز العامة

(ل) أفران الميكروويف (الموجات الكهرومغناطيسية) Microwave Oven

١. تعتبر أفران الميكروويف من الأفران الحديثة في المطابخ الفندقية والمنزلية وتستخدم في الطهي السريع أو تسخين الطعام.

٢. تعتمد فكرة عمل هذا النوع من الأفران على تحويل التيار الكهربائي بواسطة محول خاص إلي موجات كهرومغناطيسية.

٣. يتم نقل الموجات الكهرومغناطيسية إلي موجة الموجات Wave guide ومنها إلي تجويف الفرن عن طريق صمام يعرف بالماجنترون . Magnetron

٤. يقوم المحرك Stirrer بتجزئة الموجات وثم توزيعها بإنتظام داخل الفرن علي الأطعمة المراد طهيها.

٥. يعتمد الطهي في أفران الميكروويف على خاصية (قدرة الموجات الكهرومغناطيسية) على النفاذ والتغلغل داخل الغذاء واختراقها لجزيئاته فتتولد الحرارة داخله نتيجة الإحتكاك والذبذبات فيتم طهيه.

(م) أفران الحمل والميكروويف

Combination Convection &Microwave Cooker

هذه أنواع من الأفران المزدوجة الإمكانيات حيث يمكن استخدامها على أساس أنها فرن ميكرويف ، فرن حمل حراري أو الاثنين معاً. بذلك نحصل على مميزات الاثنين.

(ن) أفران البخار Steaming Ovens

يوجد منها ثلاثة أنواع:-

١. أفران البخار التي تعمل تحت ضغط الجو العادي

Atmospheric Steamers

٢. أفران البخار التي تعمل تحت ضغط

Pressure Steamers

٣. أفران البخار التي تعمل تحت تفريغ الضغط

Pressure less Steamers

يوجد منها أنواع مزدوجة بحيث يوجد أفران كونفيكشن مع أفران البخار، يوجد أفران بخار بالضغط وأفران بخار مع تفريغ الضغط بحيث أن كل نوع ممكن أن يعمل بصورة منفصلة أو بالخاصين معاً.

يتم ضبط البخار داخل الفرن عن طريق مفتاح خاص أو لإستخدام الضغط العالي أو استخدام ضغط منخفض أو الأثنين معاً.

يتم استخدام هذا النوع من الأفران في التحمير، التحميص ، الشي ، السلق وتذويب الجليد.

بعض إجراءات الأمان عند استخدام ادوات واجهزة المطبخ:-

١. بعض هده الأجهزة ممكن أن تكون حطيره حيث كتير من بسبب الحروق والتمزق والقطع لذا يجب أن يكون العاملين بالمطبخ علي علم وحرص تام بطرق تشغيلها.

٢. يجب دراسة كتالوج التشغيل الموجود مع كل جهاز قبل بدء التشغيل .

٣. يجب أن يكون مصادر تغذية الأجهزة بالغاز أو الكهرباء مصممة بالشكل الذي يسمح بسهولة التحكم فيها عند عمل الصيانة والنظافة الدورية.

٤. لابد من عمل سجل لأجهزة ومعدات المطبخ (Log Book) يدون فيه بالتفصيل اسم المعدات وموضوعها في المطبخ وأعمال الصيانة التي أجريت لها وتاريخ الصيانة وقطع الغيار التي تم استبدالها.

طرق العناية بالمواقد والأفران:

١. يراعي مسح قمم المواقد بقطعة من القماش للمحافظة عليها من تراكم الدهون وفضلات الطعام.

٢. يفضل استخدام مادة مزيلة للدهون (شديدة القلوية) لإزالة البقايا المتصلة من الأطعمة والمأكولات المحترقة.

٣. يراعي دهن رؤوس المواقد والأفران بالزيت أو أي مادة دهنية غير ضارة بصحة الإنسان.

٤. يجب فصل التيار الكهربائي عن المواقد والأفران قبل إجراء عملية التنظيف وعدم إعادة التيار إلا بعد فترة زمنية لا تقل عن نصف ساعة تجنب لحدوث أي ماس كهربائي.

٥. يراعي غمر كل القضبان والأرفف عند التنظيف في الماء الساخن المضاف إليه مادة منظفة مزيلة للدهون مع استخدام الدلك لإزالة الشحوم واثار الطعام عليها ثم تغسل بالماء الجاري ثم تجفف وتوضع في أماكنها.

٦. يجب إجراء نظافة لجوانب الفرن من الداخل وهو دافئ بإستخدام مادة منظفة مع الماء أو استخدام مادة كاوية مع استخدام الدلك ثم الغسيل بالماء في حالة إذا ما كانت شديدة الإتساخ.

٧. يجب إحكام غلق باب أفران الميكروويف ولا يترك شئ يعوق إحكام غلق الباب ولا تترك أي شوائب أو قاذورات تعوق إحكام غلق الباب.

(٣) الشوايات : Grills

تستخدم في المطابخ لشي اللحوم والطيور وتسخين الطعام في بعض الأحيان.

وتعتبر الكهرباء والغاز من أهم مصادر الطاقة المستخدمة في تشغيل الشوايات. وتوجد موديلات مختلفة من الشوايات التي تعمل بالفحم.

والشوايات من أكثر أجهزة المطبخ استهلاكاً وفقداً للطاقة حيث يظل سطحها ساخناً دون استخدام لفترات طويلة.

وتعتبر الشوايات أكثر أنواع الأجهزة التي يتم استخدامها بصفة مستمرة في المطبخ الفندقي خاصة بعد أنتشار وتدول الأغذية السريعة المجهزة سابقاً مثل الهمبورجر أو البان كيك أو التوست الفرنسي.

أنواع الشوايات:

(أ) السلمندر: Salamanders

وهي مصنوعة من صفيحة مسطحة من الأستنيلس ستيل أو من الصلب الغير قابل للصدأ قد تكون ملساء أو مضلعة. مزودة من أسفلها بمصادر للهب موزعة بطريقة تضمن توزيع الحرارة بطريقة منتظمة علي كامل المسطح. وقد تكون مزودة بترموستات لضبط وتنظيم درجة الحرارة. وعادة ما يتم طهي الغذاء عليها مباشرة ولا يوضع عليها آنية.

(ب) الشوايات المزدوجة : Contact grills

هي عبارة عن شواية مكونة من وجهين ومفصلية عند أحد أطرافها، وينطبق وجهيها بعضهم علي بعض محتوية الطعام المراد شية. وعند الأستخدام يوضع الطعام علي أحد الأوجه ويغلق عليه بالوجه الآخر الذي يتمتع بنفس درجة الحرارة مما يجعل عملية الشواء تكون متماثلة من الوجهين فضلاً عن أتمامها في زمن أسرع من الشوايات الفردية أو السلمندر. ويجب علي الشخص الذي يستخدم هذا النوع من الشوايات أن يكون بالغ الحرص والحذر خاصة لو كان يستخدمه لأول مرة.

(جـ) ألواح الشي : Griddle Plates (grilling)

هو عبارة عن صاج معدني ثقيل من الألومنيوم يحاط بمجرى عميق تتجمع فيه السوائل وفوقه ألواح معدنية ملساء ثقيلة يتم تسخينها من أسفل لطهي أو شي أو تسخين الأطعمة. يتم رفع درجة الحرارة بسرعة بمنظم حراري بحيث يتناسب استخدامه لفترة طويلة وللطهي السريع. ويفضل قبل استخدام هذا النوع أن يتم دهن السطح الساخن بسرعة بطبقة رقيقة من الزيت بحيث تمنع من

إلتصاق اللحوم بها وتتميز تلك الألواح بسرعه إرتفاع درجه حرارتها لذا فإنهـا توفر من زمن الطهي كما أنه يمكن استخدامها لفترة زمنيه طويلة.

وتقاس كفاءة الشوايات بسرعة ارتفاع درجة حرارتها إلي أقصاها في زمن قياسي. وتعتبر الشوايات ممتازة في كفاءتها إذا تراوح زمن التسخين بين ١٥ – ٢٠ دقيقة من بدء التشغيل. وعادة ما تزود الشواية بظهر مرتفع لمنع الشحوم من التناثر علي الحائط، كما يلزم أن يكون لها أدراج دائرية لجمع الشحوم السائلة وتسهيل التنظيف.

طريقة التنظيف والعناية لهذه الأنواع من الشوايات:-

١. فصل مصدر الطاقة (كهرباء أو غاز) بمجرد الانتهاء من الاستخدام وعند بدأ عملية التنظيف.

٢. يتم تدفئتها ثم القيام بدهن سطحها بمنتهي الحرص بمزيل الدهون (عبارة عن مادة شديدة القلوية) ثم القيام بحك السطح المعدني بقطعة من الأسفنج لإزالة المتبقي والملتصق من بقايا الطعام.

٣. استخدام الحجر الخفاف أو نوع من اللدائن الصناعية مخصص للإستخدام في حك ودلك السطح المعدني.

٤. إستخدام بودرة تلميع المعادن لتنظيف الأركان والأسطح.

٥. إستخدام الماء الساخن والصابون ثم غسلها بالماء الجاري.

٦. تجفيف الجهاز جيداً ثم دهان سطحه بطبقة من الزيت النباتي.

(٤) البوريلرز : Boiling Pans

تتعدد وتتنوع أنواع وأشكال الغلايات وحلل السلق وكذلك السعة الخاصة بها حيث تبدأ من ١٠٠ لتر وحتى ٧٥٠ لتر، كما تختلف مصادر الطاقة

المستخدمة معها. فهي إما غاز أو كهرباء أو فحم أو من الصخور البركانية. ويعتبر الفحم هو المصدر المثالي في هذه الأفران لأنها تعطي طعم ورائحة للغذاء المعد فيها. ولكن من عيوب استخدام الفحم.

أ. أنه أصبح مكلف.

ب. يولد الكثير من الدخان.

ج. استخدام الكيروسين في إشعاله يؤدي إلي وجود طعم ورائحة غير مرغوبتين في الطعام.

لذلك يستخدم حالياً الصخور البركانية بدلاً من الفحم، وهي أنظف وأكثر أماناً من الفحم كما أنها تعطي نكهة الفحم للغذاء. ويتم تسخين هذه الصخور بالكهرباء أو بالغاز إلي أن تصبح بيضاء ساخنة ثم يتم تهدئة اللهب وعند استخدام هذه الصخور الملتهبة لإعداد اللحم نجد أنه بمجرد أن تسيل عصارة اللحم والشحوم علي هذه الصخور الملتهبة نحصل علي نكهة الفحم .

وهناك أنواع من الغلايات يمكنها الميل لتفريغ محتوياتها، ومنها ما يزود بصنبور كبير لتفريغ المحتويات منها.

وقد تستخدم آنية لإعداد اللحم داخل هذه الأفران إلا أن الآنية تكون مزودة بشبك لحمل اللحم فوق مستوى ما يتساقط منه من عصارة أو تستخدم أثناء الطهي.

وقد تستعمل لمبات الأشعة تحت الحمراء لطهي اللحوم حيث تمرر اللحم داخل بطارية مزودة بعدد من اللمبات فيتم تسوية اللحم من الجانبين في نفس الوقت. وهذه الطريقة سريعة وذات كفاءة عالية ولكنها لا تعطي طعم اللحم المطلوب، السوائل الناتجة من إعداد اللحم بهذه الطريقة قابلة للإشتعال، لذلك

يجب أن يتواجد الملح أو الصودا في متناول يدها لنثرها علي النيران المشتعلة لإطفائها.

طريقة العناية:-

١. يراعى غسل الغلاية والغطاء بعناية بإستعمال ماء ساخن وصابون ثم تشطف أو تغسل جيداً بالماء الجاري.

٢. يراعي تشحيم جهاز الإمالة بصفة دائمة بشحم السيليكون كي تتم عملية إمالة وتفريغ محتويات الآينه بسهولة.

٣. إجراء كشف دوري علي مقياس الضغط وصمام الأمان للتأكد من سلامتها وكفاءة آدائها.

٤. في الأنواع التي تعمل بالغاز يجب أن يتم تنظيف الرؤوس الشعلات بصفة دورية لضمان كفاءة التسخين عند الاستخدام.

(٥) القلايات : Fryers

تعتبر القلاية العميقة من أكثر المعدات إنتشاراً في الإستخدام في المؤسسات التي تعمل في مجال إعداد الوجبات (الفنادق – المطاعم – كافيتريات – بيوت الشباب – مدن جامعية – معسكرات .... الخ).

وتستخدم للقلي في الدهون (الزيوت أو الزبد) وقد تكون القلايات وحدات قائمة بذاتها مثبتة بالأرض أو تكون متحركة تركب علي الكونتر أو علي المنضدة.

وتعمل القلايات Fryers إما بالغاز او بالكهرباء أو بإندماج النوعيين معاً. كما تزود القلايات بمنظم حراري Thermostat لضبط وترشيد الطاقة، وضمان عدم تجاوز درجة الحرارة عن الدرجة المطلوبة لإتمام القلي وأهم

الأمور الواجب أخذها في الإعتبار هو أستخدام كميات مناسبة من الزيت. وتزود القلايات بصمام سفلي ليسمح بتفريغ الزيت من القلاية وتنظيفها .

وسواء كانت القلايات ثابتة أو متحركة يكـون لهـا سـلات baskets تغمس في الزيت أو الدهن السائل بما تحويه من غذاء، وبعد تمام الطهي (القلي) يمكن رفع السلة بما يحيويه من غذاء ويعلق علي حافة القلاية عدة ثوان تسـمح للزيت الزائد السائل أن ينصرف إلي قلب القلاية، وفي القلايات الكبيرة يتم ذلك ميكانيكياً.

طريقة العناية:

١. يراعي عدم تجاوز درجة الحرارة عن الدرجة المطلوبة لإتمام القلي ومـن ثم يمكننا المحافظة علي سلامة الزيت المستخدم في عملية القلي من حدوث تغيير سريع في خواصه الطبيعية والكيميائية نتيجة التأثير المستمر للحرارة عليه.

٢. يراعى عدم ملئها بالزيت بالشكل الذي يؤدي إلي أنسيابه منها عند وضـع الطعام فيها أو نتيجة لفورانه.

٣. يجب غلق المصدر الحراري وترك الزيت المستخدم حتى يبرد.

٤. غلق محبس القلاية وغسلها بالماء والصابون لمدة ١٠- ١٥ دقيقة ثم يـتم تصريفهما.

٥. بعد الجفاف التام يتم ملاء القلاية بالزيت مرة أخرى.

(٦) السخانات والمدفئات: Warmers

حفظ الغذاء المعد أو الجاهز ساخناً دون أن يحدث تدهور في نوعيته هي مهمة صعبة. وتوجد عدة أجهزة تكون وظيفتها هو الحفاظ علي درجة حرارة الطعام حتى تقديمه ومنها:-

أ. حمام الماء Bain Marie

وهي من القطع الهامة الواسعة الإستخدام في الفنادق والمطاعم والمعسكرات والكافتريات. حيث تقوم بحفظ الطعام ساخناً في أوعيته أو قد تعرف باسم الحاويات Pans والتي تتفاوت في احجامها حسب الغرض المطلوب منها أو حسب الخدمة حيث يوجد منها مقاسات واحجام قياسية Standard تتناسب مع أنواع الطعام المختلفة سواء الساخنة أو المثلجة أو التي تقدم باردة مثل السلطات كما في Salad Bar or Display Fridge حيث يوجد مبردات أسفلها لحين القيام بعملية الغرف فور طلب العميل.

والبان ماري عبارة عن كونتر Counter من مادة الأستنليس ستيل الذي لا يصدأ، بها أحواض كبيرة تملأ بالماء، ويوجد تحت هذه الأحواض سخانات كهربائية تعمل علي رفع درجة حرارة الماء إلي درجة الغليان أو أقل حسب الدرجة التي تم ضبط المنظم الحراري Thermostat عليها. ويوضع داخل هذه الأحواض أواني خاصة لحفظ الطعام ساخناً بها، حيث تتميز عملية التسخين هنا بأنها تسخين بالحرارة الرطبة و التي تجنب الطعام احتمال الأحتراق. وتختلف أشكال وتصميمات البان ماري بحيث يمكن اختيار الشكل الذي يتناسب مع طبيعة كل مكان. فمنها المستطيل الشكل ومنها ما يتناسب مع نهايات أو أركان المطابخ أو الكافتريات.

وقد يندمج البان ماري مع دولاب حفظ الأطباق Hot Cupboard أو مع بعض موائد أو منصات الخدمة Serving Counters و يراعى دائما بعد الأنتهاء من كل وجبة أن تفتح صنابير الأحواض لصرف الماء منها ثم يغسل البان ماري جيداً بالماء والصابون ثم بالماء ثم يجفف ويغلق الصنبور لحين الاستخدام مرة أخرى.

ب. المناضد البخارية Steam Tables

وتحوي كل منضدة فراغات يمكنها استقبال صواني ٣٠,٥ × ٠,٨ سم (١٢ × ٢٠ بوصة)، ولها أغطية علي هيئة قباء عالية High domed و ذلك لحفظ الحرارة لحين تقديم الطعام.

جـ . الأرفف المسخنة Pass – Throughs

وتكون مزودة بمصدر للحرارة للحفاظ علي الطعام ساخناً لحين تقديمه، وعادة ما تستخدم لمبات الأشعة تحت الحمراء كمصدر للحرارة وهي تشع حرارة جافة بصفة منتظمة ومستمرة وتفضل كميات الأشعة تحت الحمراء لأنه يمكن ضبطها بحيث تحفظ الغذاء دافئاً دون أن يتعرض لمزيد من الطهي.

د. العربات المدفأة Heated cars

تستخدم لنقل الغذاء دافئاً من مكان لأخر. وعادة ما يستخدم موردي الطعام للطائرات في الطائرات هذه العربات المدفأة بصفة دائمة، وعندما يورد الغذاء للطائرات في هذه العربات المدفأة نجد أنه يمكن إعادة تدفئة الغذاء بها داخل الطائرة بإعادة توصيل الكهرباء إليها داخل الطائرة لتصل حرارة الطعام إلي الدرجة المطلوبة عند التقديم.

هـ . الحبيبات المسخنة Heated Pellets

وهي صفائح ساخنة توضع تحت الصواني التي تحوى الطعام لحفظــه دافئاً وعادة ما تستخدم بكثرة في المستشفيات. .

و. دولاب حفظ الأطباق الساخنة Hot Cupboard or Hotplate

يستخدم هذا الدولاب للحفاظ علي درجة حرارة الأطبـــاق و الصــحون المستخدمة في تقديم الوجبات. ويجب التحكم في درجة الحرارة داخل الــدولاب لتكون عند المستوى المطلوب وبحيث لا تكون الأطباق المحفوظة بداخلــه إمــ ساخنة بدرجة أكثر من المطلوب أو باردة بدرجة تجعل الصنف لا يقبل تنـــاول الطعام ولا يستثيغه مما يؤثر بالسلب علي سمعة المنشـــأة الفندقيـــة. ودرجــة الحرارة الجيدة هي ما بين ٦٠ – ٧٦° م.

ودواليب الحفظ أنواع منها ما يعمل بالبخار أو الغاز أ الكهرباء وتصنع هذه الدواليب عادة من الأستنليس ستيل.

ثانيا : المعدات الميكانيكية

تعتبر الأجهزة والمعدات الميكانيكية من دعائم العمل فـــي المؤسســـات الفندقية لأنها توفر الوقت والمجهود والأيدي العاملة بالإضافة إلي زيادة الإنتاج وتماثل المنتج الناتج من هذه الأجهزة وبالتالي إتاحة الفرصة للمؤسسة الفندقيـــة للتجويد في الأصناف وإعطائها طعم متميز وإمكانية الاستمرار والحفاظ علـــي هذه الجودة والتمييز.

أنواع المعدات الميكانيكية

(أ) الخلاطات (د) غسالات الأطباق

(ب) القطاعات (هـ) الثلاجات

(ج) الهراسات (و) التوستر

(م) ماكينة القهوة

أ. الخلاطات Blenders

تعتبر الخلاطات بكافة أنواعها من الماكينات التي تعمل بالكهرباء ولها أهمية في توفير الوقت والجهد البشري حيث تختلف أنواعها وأشكالها واستخداماتها في قطاع المؤسسات الفندقية حسب الغرض المصنوعة من أجله.

وتستخدم الخلاطات للخلط والمزج والتقليب والتقطيع. و الخلطات تصنع من الأستنليس ستيل وتتراوح سعتها من ٣,٨ لتر إلي " ١ " جالون.

هناك ثلاثة أنواع من الخلاطات:-

(أ) الخلاط القائم (الرأسي) Vertical – upright mixer

(ب) الخلاط الأفقي Horizontal mixer

(ج) الخلاط القاطع الرأسي Vertical cutter – mixer

١. الخلاطات القائمة (الرأسية) Vertical – upright mixer :-

وهي ذات أحجام مختلفة لتناسب الغرض المستخدمة من أجله. وحجم الخلاط يتحدد بحجم الفارغة bowl. وأصغر خلاط قائم تكون سعته ٤,٧ لتر ويمكن أن يثبت علي كونتر وأكبر حجم يصل إلي ٣٧,٨ لتر ويثبت علي الأرض وعادة ما يزود الخلاط الكبير بحلقات مختلفة السعة حتى يمكن استخدام فوارغ مختلفة الحجم علي نفس الخلاط.

وهناك العديد من أنواع الرفاصات beater أو الرجاجات. فمثلاً الرفاصات الكرباجية Whips تستخدم لضرب البيض والكريمة، والرفاصات

المفلطحة Paddles تستخدم لأغلب أعمال الخلط مثل خلط العجين وهرس البطاطس أما الرفاصات الخطافية Hooks تستخدم للف العجين. كما يمكن أن يلحق بالخلاطات الرأسية إضافات تستخدم للطحن والتخريط والتكشيط والتقطيع لشرائح.

٢. الخلاطات الأفقية Horizontal mixer

تستخدم في المخابز التجارية. وشكل هذا الخلاط أسطواني له باب منزلق علي الجانب حتى يمكن إضافة بعض المكونات أثناء عملية الخلط دون خطورة علي العاملين.

٣. الخلاطات الرأسية القاطعة Vertical cutter – mixer

وهي مصممة لتقوم بالقطع Cutting والخلط Mixing في نفس الوقت وعلي سرعة عالية جداً. وفيها الرفصات مزودة بأنصال حامية جادة جداً تتحرك بسرعة فائقة وتستخدم في تقطيع الكرنب والخس وكذلك اللحوم إلي قطع صغيرة.

طريقة العناية بالخلاطات:-

١. يجب تشحيم وتزييت هذه الخلاطات بصفة دورية.

٢. عدم تحميل الخلاط بأكثر من طاقته لتجنب أي أعطال.

٣. يجب غسل كل أجزاء الخلاط جيداً ثم تجفيفها تماماً.

٤. يجب تجنب حدوث أي صدأ في أي جزء من أجزاء الخلاط وبالأخص السكاكين والقواطع.

ب. القطاعات food Slicers

تستخدم لتقطيع اللحوم إلي شرائح وكذلك الجبن والخضروات. وهذه القطاعات إما تستعمل بالكهرباء أو تعمل يدوياً. وتعتبر القطاعات من الأجهزة الهامة في المطابخ الفندقية لفوائدها في توفير الوقت والجهد والمحافظة علي عدم إهدار أي قدر من الخامات الغذائية بالإضافة إلي توفير العمالة. والقطاعات لها سكين حاد جداً دائري Rotating blade ويمكن ضبط الشريحة حسب الطلب. ويوجد حامل يثبت فيه قطعة الغذاء المراد تقطيعها ويتحرك هذا الحامل تجاه السكين الذي يدور بسرعة كما يوجد صينية لإستقبال الشرائح المقطعة. ويجب مراعاة الحرص الشديد عند استخدامها كي لا تسبب في إحداث إصابات أو جروح لمستخدميها.

طرق العناية بالقطاعات:-

١. غسل كل جزء من أجزاء المعدة إذا لامس الغذاء غسلاً جيداً ثم تجفيفها.

٢. يجب سن سلاح القطاعات من آن لآخر.

٣. يجب تزييت جميع الأجزاء المتحركة في القطاعات.

جـ. الهراسات Food Mashers

تستخدم لتقطيع أو طحن الأغذية كاللحوم المجمدة أو الخضروات أو كتل العيش ويمكن التحكم في حجم جزيئات الغذاء حسب الحاجة وهناك نوعان من الهراسات اليدوية والميكانيكية. وفيها يتم رفع الغذاء داخل مجرى يقود إلي سكاكين التقطيع.

د. غسالات الأطباق

لقد أنتشر استخدام غسالات الأطباق في جميع المؤسسات الفندقية لما لها من دور بارز في المساعدة علي سرعة غسل الأطباق والأكواب والفضيات علاوة علي قيامها بتجفيفها وتعقيمها حرصاً علي الصحة العامة لرواد الفندق. وتعتبر غسالات الأطباق من أغلي الأجهزة التي يؤسس بها مطبخ الفندق ثمناً.

وهناك أنواع عديدة من غسالات الأطباق المختلفة الحجم والتصميم.

١. طراز حلة الغسيل Flight type dishwasher

٢. طراز العرض Carousel type dishwasher

ونجد أن الغرض الأساسي من أستخدام غسالات الأطباق هو غسل وشطف وتعقيم الأطباق والأكواب وأدوات المائدة والأواني المستخدمة في الطهي بإختلاف أنواعها. وتختلف سعاتها حسب استخداماتها وبعضها تزود بأرفف متعددة أو صور متحركة تمر بها الأواني المراد غسلها خلال مراحل الغسيل المختلفة. وعادة يفضل دورة الغسيل التي ترتفع فيها درجة الحرارة إلي ٨٢°م وعند غسل الكثير من الأطباق يضاف مواد كيميائية مطهرة في الشطف الأخير لضمان تنظيف وتطهير المعدات المستخدمة.

هـ. الثلاجات والمجمدات

يعرف التبريد بأنه التخفيض والمحافظة علي درجة حرارة حيز ما أو مادة ما إلي أقل من درجة حرارة الجو المحيط وذلك بسحب كمية من الحرارة منها.

ويقصد بالتجميد هو خفض درجة حرارة المادة حتى تصل لدرجة مساوية أو أقل من درجة حرارة تجميد المحلول المائي في المادة الغذائية حتى

يتحول معظمه إلي الحالة الصلبة، ويتم ذلك بسحب كل الحرارة الموجودة بالمادة.

وترجع الأهمية الصحية لثلاجات التبريد أنها تعمل علي الحد من إبطاء نشاط البكتريا والميكروبات وإطالة الحياة الإنتاجية لبعض الخضروات والفاكهة.

ونظرية استخدام الثلاجات تعتمد علي نقل الحرارة من الغذاء وحملها بواسطة تيار الهواء إلي المبخر الذي هو عبارة عن مواسير مثبتة في جوانب الثلاجة وتحتوى علي غاز الفريون Freon وعندما يمتص غاز الفريون الحرارة من خلال الأنابيب التي يمر بها فنجد أن الغاز يتمدد ويصل إلي المكثف ويقوم المكثف بضغط الغاز ليصل إلي حجمه الأصلي بحيث يجبره علي التخلص من الحرارة التي امتصها وبذلك تنتشر الحرارة إلي الخارج وإلي الهواء الخارجي بواسطة مروحة.

أنواع الثلاجات

١. الثلاجة الكهربائية ٢. ثلاجة الأمتصاص

و. التوستر Toaster

تستخدم لتسخين عيش التوست. والأنواع التجارية تصل إلي ١٦ قطعة توست في المرة الواحدة.

م. ماكينة القهوة Coffee Maker

وهي لإعداد القهوة والحفاظ عليها ساخنة. وحديثاً تصنع بحيث أن يتم صب الماء الساخن مباشرة علي اللبن خلال فلتر لتقديم القهوة طازجة. وتختلف سعتها من ٩,٥ لتر إلي الكثر من ٣٠٠ لتر ويتوقف ذلك علي حجم العمل داخل المنشأة وأفضل الوحدات تلك المصنعة من الأستنليس ستيل. وتتركب كل وحدة من حجرة للماء الساخن وأخرى للقهوة (البن) وتكون القهوة داخل ورق ترشيح

أو قماش. وعند إعداد القهوة يمر الماء الساخن علي البن لتسهيل نزول القهوة الجاهزة داخل الحجرة الرئيسية.

ثالثاً : المعدات الصغيرة

١. الأدوات اليدوية.

٢. الآنية والأواني.

٣. معدات القياس.

أ. الأدوات اليدوية

عادة ما تستخدم في كثير من الأغراض داخل المطبخ خاصة في عمليات التقطيع والتخريط Chopping والتشريح Slicing والتقسيم Paring والتجزئة Sectioning والرفع lifting والتدوير Turning .

وهناك بعض المعدات المصممة أساساً لأداء عمليات معينة مثل التقشير Peeling، البشر Scraping، البرم واللف Rolling و النخل Sifting وتشمل:-

* أدوات التقطيع   * أدوات الخلط والخبز

* أدوات القياس   * أواني الطهي

أدوات التقطيع Cutting tools

يوجد العديد من الأصناف والأنواع والأشكال المستخدمة في إعداد وتجهيز الطعام وذلك للحصول علي قطعيات منتظمة أو ذات أشكال خاصة.

١. السكاكين Knives

تصنع السكاكين من الصلب عالي الكربون High Carbon Steel لأن هذا النوع من الصلب صلب جدا وقوي التحمل ويمكن سنه إلي درجـــة عاليـــة حتى يشبه الشفرة، ويمكن من عيوبه أنه سريعاً ما يتلون ويصبح ردئ المنظـــر إذا لم يتم تنظيفه أول بأول.

لذلك فإن السكاكين الحديثة تصنع من الأستنليس ستيل الذي لا يتلون و لا يصدأ كما أنه يستمر حاد لمدة طويلة.

وتتكون السكاكين من:

أ. النصل Blade ب. اليد Handle

وعادة ما تصنع أيادي السكاكين من خشب الورد أو البلاستيك.

أنواع السكاكين

١- سكينة الجزارة والتشفيه
٢- السكين الفرنسي
٣- سكاكين تقطيع الشرائح
٤- السكاكين الفاتحة أو السواطير
٥- السكاكين ذات النصل المرن
٦- سكين التقشير
٧- سكاكين التقسيم
٨- سكين الفرم
٩- سكين الوجين
١٠- الساطور
١١- المقورة وسكاكين التشكيل

٢. مقصات المطبخ　　Kitchen Shears

وهناك العديد من أنواع المقصات التي تستخدم في المطابخ أهمها مقص الطيور واللحوم والأسماك . ومقص الخضروات والفاكهة.

٣. ألواح التقطيع　　Cutting board

تصنع من أحسن وأجود وأنواع الخشب مثل الخشب الزان أو من بعض اللدائن التي تقاوم الخدش ويشترط أن تكون ملساء خالية من الخدوش والشقوق. ويراعي غسلها جيداً وتجفيفه بعد كل استعمال.

أدوات القياس　　Measuring Tools

تستخدم لمعايرة كميات الأغذية المستخدمة في تحضير الغذاء بدقة حيث يعتمد تجهيز الغذاء بدرجة كبيرة علي المعايرة الصحيحة لمكونات الوجبة طبقات للوصفة المثبتة.

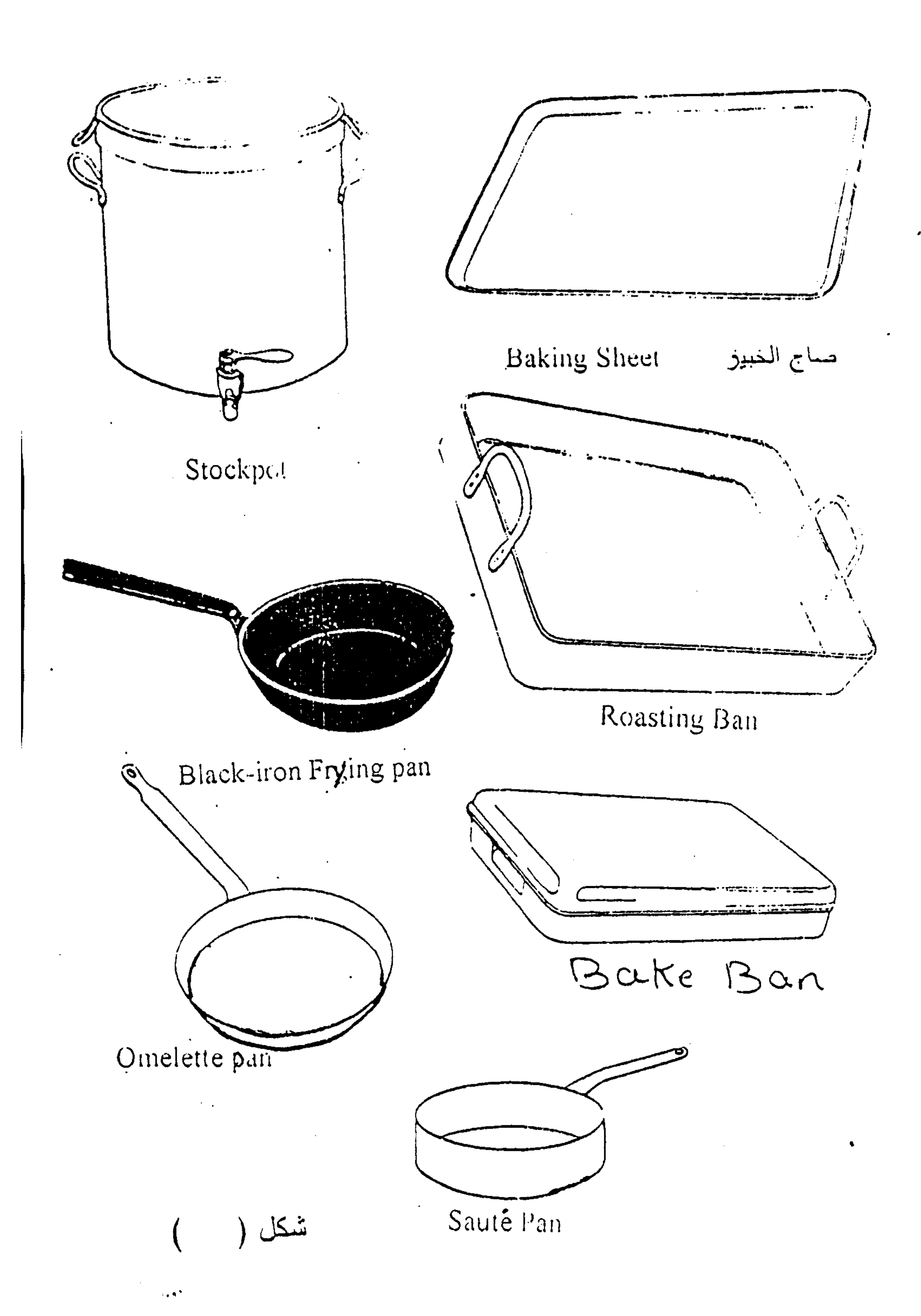
وكميات المكونات يتم معايرتها إما بالوزن أو بالحجم فالمواد الصلبة يتم معايرتها بالوزن أما السوائل يتم معايرتها بالحجم.

(١) المكاييل المدرجة

وتوجد أنواع كثيرة من تلك المكاييل تختلف أشكالها وأحجامها حسب نوع المادة وطبيعتها المراد قياسها أو تقدير كميتها وأنواعها:-

أ. الفناجين والأكواب المدرجة.

ب. الملاعق المدرجة.


Stockpot
Baking Sheet
صاج الخبز
Roasting Ban
Black-iron Frying pan
Bake Ban
Omelette pan
Sauté Pan
شكل (   )

(٢) الموازيين Scales

تستخدم الموازين لسهولة أداء عمليات الطهي المختلفة التي تحتاج إلي دقة الوزن وذلك للحصول علي أفضل النتائج. أو تستخدم في استلام الخامات الغذائية.

أنواعها:-

١. ميزان الإتزان Balancing Scale
٢. الميزان الالكتروني Electronic Scale
٣. الميزان المدرج Spring Scale

➢ أدوات الخلط والخبز Mixing and Barling Tools

(١) الملاعق الخشبية Wooden Spoon

تستخدم في تقليب الخضروات واللحوم وتختلف أحجامها حسب كمية الإنتاج وطبيعة الفندق. وتصنع من أجود أنواع الخشب مثل الخشب الزان وهي أما مقعرة أو مسطحة.

(٢) المضارب السلك Whisk beaters

وهي تصنع من سلك غير قابل للصدأ (أستانليس ستيل) وله مقبض يصنع من المعدن أو الخشب أو البلاستيك. ويستخدم في خفق العجائن والسوائل اللينة.

(٣) النشابة Rolling pin

تصنع من أجود أنواع الخشب مثل الخشب الزان أو البلاستيك وهي عبارة عن أسطوانة ذات يدين من الجهتين وتستخدم في فرد العجائن إلي رقائق.

(٤) المناخل Sifters

يستخدم المنخل لفصل الشوائب من الدقيق أو السكر الناعم وهناك مناخل لتصفية السوائل والشورب وتكون مخروطية الشكل ذات ثقوب دقيقة وتصنع من معدن غير قابل للصدأ.

(٥) قاطع العجائن Set of Pastry Cutters

وهي إما من المعدن أو البلاستيك وهي ذات حافتين، واحدة حادة للقطع والحافة الأخرى دائرية الشكل غير حادة ويتم مسكها منها وتستخدم في تقطيع الفطائر والخبز والبسكويت.

(٦) فرشة العجائن Pastry brush

وتستخدم في دهان سطح بعض العجائن مثل البسكويت أو الفطائر ويوجد منها أنواع وأحجام وأشكال كثيرة.

أواني الطهي Utensils

١. آنية الخلط

وتصنع من الأستنليس ستيل أو البلاستيك السميك ويفضل الأول لقوة تحمله للإستعمال وتحمله للحرارة وسهولة تنظيفه.

٢. الطاسات Frying Pan

عبارة عن إناء عميق مصنوع من معدن ثقيل له جوانب منخفضة الإرتفاع قد تكون ذات غطاء أو بدون وتتعدد استخداماتها مثل التحمير، الشوي والصلصة.

٣. الحلل Sauce Pan

هي عبارة عن إناء بدون يد أو بيدين أو بيد واحدة طويلة ويزود بغطاء ذو مقبض الذي يصنع من مادة عديمة التوصيل للحرارة.

٤. أواني الطهي بالبخار Steamers utensils

تصنع من معدن غير قابل للصدأ أو أنواع من الألومنيوم الثقيل الـــذي يتحمل الضغط أو من مميزاتها أن الطهي فيها يحافظ علي الغـــذاء مـــن حيـــث الطعم واللون. كما تحفظ الفيتامينات والمعادن داخل الغذاء.

٥. الحلل الأوتوكلافية Steam jacketed Kettles

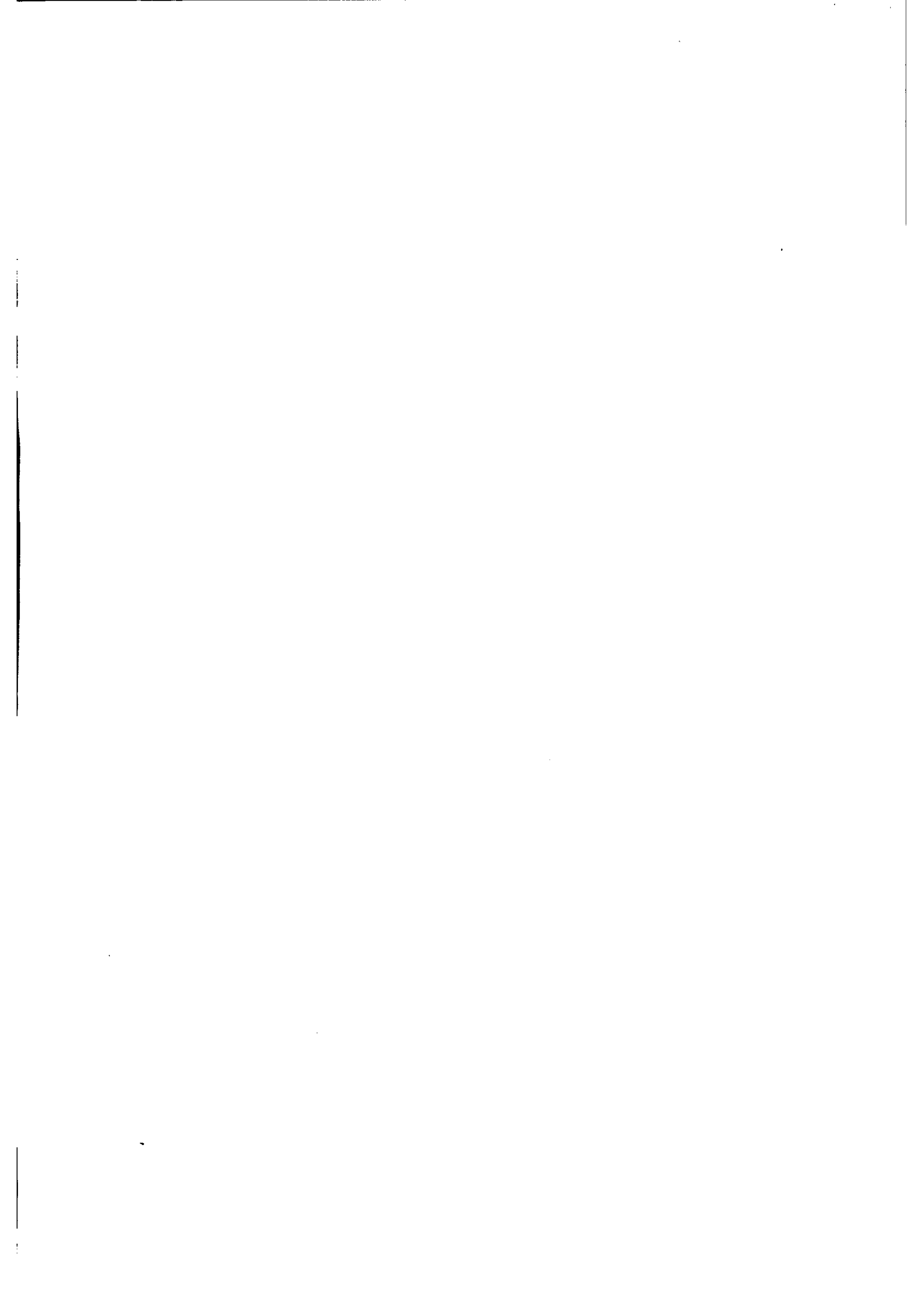
وتستخدم عادة لطبخ الشوربة أو تسخين الأغذية السابق طبخها وفيهـــا يمر البخار في الحائط المزدوج تحت ضغط ٥-٨ رطل / بوصة المربعة.

الأسس العملية لإختيار أواني الطهي

١. أن تكون ذات قاع مسطح ومستقيمة الجوانب وأن تلتقي الجوانب مع القاع بإنحناء دائري.
٢. أن تكون الحافة العليا ناعمة وغير حادة.
٣. عند اختيار أواني الطهي لابد من توازنها.
٤. أن تكون أيدي الأواني والغطاء من مادة غير موصلة للحرارة.
٥. اختيار أواني مصنوعة من مواد جيدة التوصيل للحرارة من حيث الســـعة وطريقة توزيع الحرارة علي الجدران.

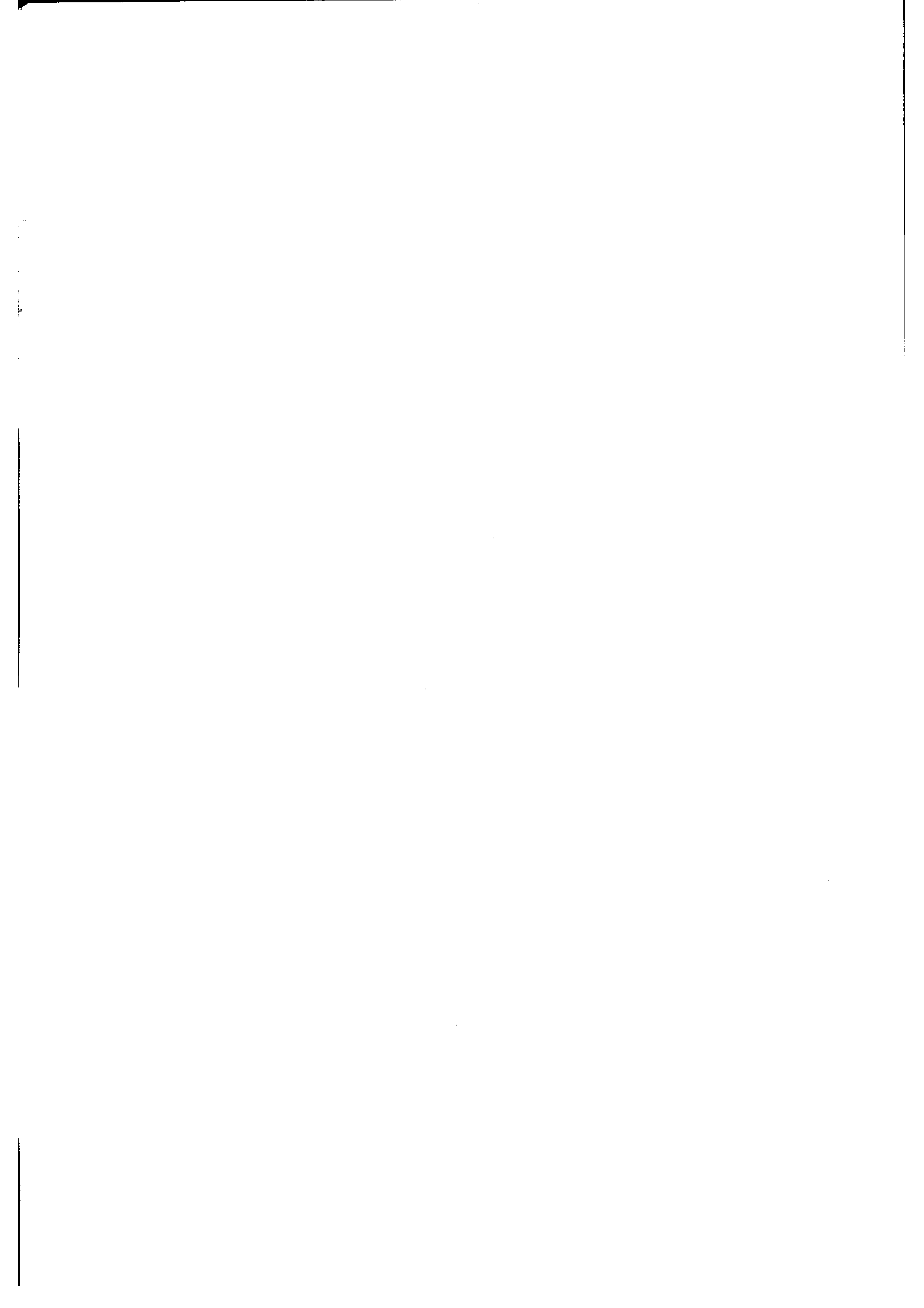
ومن هذه المواد

* النحاس * الألومنيوم * الأستنليس ستيل
* التيفال * الأناميل الصيني * الزجاج البيركسل



الباب الحادي عشر

تجهيزات المغسـلة



الباب الحادي عشر

تجهيزات المغسلة

تعتبر المغسلة من الأقسام التي تقدم خدمات مباشرة وغير مباشرة لعملاء الفندق . فهذا القسم يقوم بغسل وتنظيف وكي ملابس نزلاء وعملاء الفندق.

وتختلف أحجام وقدرة الأجهزة التي تؤسس بها مغسلة أي فندق حسب عدد الغرف ومكان الفندق وسعة المكان المخصص لإنشاء المغسلة وسياسة الفندق الخاصة بالتعامل مع الجمهور (من غير النزلاء) والمؤسسات الفندقية والغير فندقية في تقديم خدمة الغسيل والكي.

وما يهمنا في هذا المقام هو توضيح الأسس والقواعد التي تؤخذ في الإعتبار عند القيام بعمل التجهيزات وإختيار المعدات اللازمة لتأسيس أي مغسلة مهما إختلفت سعة التشغيل الخاصة بها.

الخطوات الواجب أخذها في الاعتبار عند إنشاء وتجهيز مغسلة:

١) تحديد الإحتياجات Determining of needs

وهنا يمكن تحديد هذه الإحتياجات بعد الإتصال والإستفسار من جهات مختلفة ومتعددة تخدم الغرض في إنشاء هذه المغسلة مثل ملاك أخرين لمغاسل – مهندسين معماريين – مصممين هندسيين – إستشاريو المشاريع الفندقية وذلك للوصول إلي أنسب حجم للمغسلة.

٢) توصيف النظام وتحديد موقع المكان

System defining & Spce allocation

لابد من توصيف وتعريف الإحتياجات، وذلك عن طريق المتخصصين الذين يقوموا بتحديد النظام والإحتياجات التي تتناسب مع المكان لتنفيذ المشروع.

٣) تخطيط وتصميم موضع المعدات Equipment layouts

وهذا العنصر من أهم العناصر التي تحافظ علي وقت العمل وجهد العامل لتحقيق أعلي إنتاجه دون حدوث أي تداخل أو تعارض أو تعطيل لإحدي مراحل هذه العملية مع بعضها البعض. وبالتالي فإنه متاح في هذه المرحلة إعادة تبديل مكونات النظام وإعادة الترتيب لها لضمان الحصول علي أفضل نظام.

٤) إختيار وتوصيف المعدات وتحديد الميزانية

Equipment selection, Specification, & budgets

ويتم في هذه المرحلة الاختيار والمفاضلة بين العروض المتاحة للمعدات. وعمل التكلفة لهذه المعدات متضمنة عملية التركيب والتجهيز الخاصة بها وكذلك عمليات الصيانة والإحلال خلال العمر الإفتراضي لها.

٥) توصيف وتحديد الرسم التفصيلي للمعدات

Detailed drawing & Specification

وهنا يجب تحديد الرسم التفصيلي لكل معدة وموقعها وتحديد التفاصيل الميكانيكية والكهربية وكذلك عمليات التهوية ومسارات مصادرها ومصادر المياه والصرف وطاقة كل منها.

٦) تنسيق تدبير وشحن المعدات

Equipment Procurement & shipment coordination

٧) التركيب والتخطيط والإشراف علي تركيب المعدات

Installation scheduling & supervision

٨) البدء في التشغيل وإختبار وتجربة المعدات

Start – up, test, & demonstration

٩) تدريب العاملين علي التشغيل والصيانة

Operator training & maintenance

الشروط الواجب توافرها في المكان المخصص لإنشاء المغسلة:

١. أن تكون الأرضية من النوع الصلب المقاوم للأصباغ والأحماض والقلويات أو أن تكون الأرضية المخصصة لمواضع الماكينات من الخرسانة الصلبة لمقاومة الإهتزاز.

٢. أن تكون مصادر المياه والصرف ذات كفاءة عالية.

٣. أن تتوفر فيها ظروف التهوية الجيدة التي تتيح التخلص من الرطوبة والحرارة العالية المتولدة من إستخدام المغاسل والمجففات والمكاوى.

٤. أن تكون المغاسل المشتراه مؤهلة للتعامل مع جميع أنواع الأنسجة القطنية والبولي أستر.

القواعد العامة الواجب ملاحظتها في غرف الغسيل Laundry Room

قد تكون معدات المغسلة مناسبة (من حيث التجهيز)، ولكن هذه التجهيزات لا ترتكز علي الفهم الصحيح للتشغيل الكفؤ للمغسلة أو عدم مناسبة

التجهيزات الهندسية أو الميكانيكية لظروف بنية وتهيئة المكان. فعلى سبيل المثال قد تكون ماسورة الصرف المجهز بها المكان ذات قطر ٤ بوصة، وأن هناك عدد ٢ غسالة أو ٣ غسالات بالمكان تقوم بعملية الصرف بعد الغسيل تحت تأثير ضغط، وأن كل ماكينة تحتاج إلي خط صرف بقطر ٣ بوصة.

هنا نجد أن المشكلة لا تنحصر في المعدات بل تنحصر في عمليات الإعداد والتجهيز للمكان (التصميم).

لذلك فإنه يتعين عند إنشاء وتجهيز الفنادق أن يوضع في الإعتبار ظروف البنية الأساسية لغرفة الغسيل من حيث: (الطاقة الكهربية ومصادرها، ومصادر المياه وكميتها، وأماكن الصرف وطاقته، وسعة وحجم المكان) أن تكون بالقدر الذي يسمح بإضافة أو إستحداث معدات وماكينات جديدة.

أهم التجهيزات الواجب توافرها في تأثيث المغسلة Laundry:

مغاسل Washer Extractors – مجففات Dryers – مكاوى Ironers – ثنايات الملايات Roller Folder – مناضد Tables – أرفف Shelves.

المغاسل Washers والمجففات Dryers:

تعتبر الغسالات Washers والمجففات Dryers كما في شكل (٤٤) من أهم معدات تأثيث غرفة المغسلة Laundry Room، وهي تختلف في أنواعها وأحجامها وفي طاقتها الإنتاجية. وهناك نسبة بين عدد الغسالات إلي عدد المجففات يجب أن تراعي عند تجهيز غرف الغسيل في الفنادق أو في المشروعات التي تعمل في هذا المجال حيث تبلغ هذه النسبة ١ : ٢.

فمثلاً لو كان سعة الغسالة وطاقتها الإنتاجية هي ١٨٠ كيلو فإنه يلزم أن يقابلها عدد ٢ مجفف ذو قدرة ٧٥ كيلو. ويرجع تفسير ذلك إلي أن هذه الغسالة

تستطيع أن الغسيل ١٨٠ كيلو جرام في زمن ٣٠ دقيقة، في حين أن المجفف يقوم بتجفيف ٧٥ كيلو في ٥٠ دقيقة.

ويتوقف إختيار النوعية والسعة الإنتاجية للغسالات علي عدد الغرف التي يتكون منها الفندق وعلي أنواع الأنشطة التي يقدمها الفندق (سواء حفلات – مؤتمرات – أفراح ...إلخ)، وعلي إمكانية تقديم خدمات الغسيل للأفراد والعملاء في المنطقة التي يقع الفندق، هذا بالإضافة إلي ضرورة وضع عدد ساعات العمل للعاملين عليها في الحسبان عند إختيارنا لها.

ونوضح ذلك من المثال التالي:

لو إفترضنا أن الكمية المطلوب غسلها يومياً من المغسلة والناتجة من الأنشطة المختلفة للفندق نزلائه هي ٤٥٠ كجم يومياً، وأن الغسالة ذات الطاقة الإنتاجية لغسيل ٢٢٥ كجم تقوم بغسيل ضعف طاقتها في ساعة واحدة (أي الـ ٤٥٠ كجم)، في حين أن عدد ساعات العمل هي ٨ ساعات. لذلك يلزم أن يكون هناك عدد ٢ غسالة ذات طاقة إنتاجية تبلغ ٢٢,٥ كجم لإنتاج هذا الكم في ٥ ساعات.

وكما هو معروف في الفنادق، فإن نسبة الإشغال نادراً ما تصل إلي ١٠٠%، وعليه فإن أي إنخفاض في نسبة الإشغال يتبعها إنخفاض في عدد ساعات العمل المخصصة للغسالات وبالتالي لابد من أن يؤخذ في الاعتبار قبل الشراء لمعدات المغسلة كل الظروف التي يمكن أن يواجهها الفندق تبعاً لعدد الغرف وكم الأنشطة والخدمات التي يقدمها الفندق ويبين شكل (٤٥) نموذج للغسالات المستخدمة في مغاسل الفنادق.

الأرفف المتحركة Rolling Shelves

ومن الضروري أن يتوفر ما لا يقل عن ٦ أرفف متحركة لتخزين الملايات والمهمات النظيفة ونقل المهمات المتسخة Soiled .

التجهيزات الأخري الهامة بالمغسلة:

وهناك الكثير من التجهيزات الواجب تواجدها في المغاسل نذكر منها ما يلي:-

ثنايات الملايات – ثنايات البشاكير وأكياس المخدرات والفوط الصغيرة – ماكينات غسيل جاف Dry clean – ماكينات الكي بالسيور (جندرة) – مكاوى بالضغط Press iron – مكاوي عادية – مكاوي بالبخار (العروسة) – أرفف ثابتة – شماعات وأكياس لتغليف الملابس – ترولليات لحمل الغسيل – غلايات Boilers – خزانة أو دواليب لكيماويات الغسيل والتنظيف – تليفون إضاءة جيدة – تهوية جيدة – تجهيزات الإطفاء للحرائق سواء الأوتوماتيكية أو اليدوية.

غرفة البياضات أو الغسيل Linen room:

يعتبر قسم البياضات من الأقسام التي تعتمد عليها الفنادق إعتماد كلي وجزئي في توفير إحتياجات الغرف وبالتالي النزيل من الإحتياجات اليومية التي لا غنى عنها، والمصنوعة من الخامات النسيجية (سواء صناعية أو طبيعية).

وتخصص الفنادق في كل طابق من طوابقها غرفة للبياضات تقوم بإمداد غرف هذا الطابق بإحتياجاته من الملايات Sheets وأكياس المخدات Pillow slips وبشاكير الحمام Bath towels وفوط اليد Hand towels وفوط الوجه Face towels وفوط أرضية الحمام Bath mats والأكياس الواقية للمراتب Mattress Protectirs.

كما يقوم قسم البياضات باداء خدمة خاصة أيضاً إلـــي قســم الأغذيـــة والمشروبات في تجهيز المفارش والمماسح ومناشف المطـبخ والجرسـونات، فضلاً عن الزي الخاص للعاملين بالمطبخ والمطعم والعاملين بأقســام الفنـدق المختلفة.

ويعتمد نجاح الفندق وحسن سمعته علي كفـاءة العـاملين فـي قسـم البياضات في توفير إحتياجات النزيل من المفروشات النظيفة والمعتني بجودتها والتي تضيف إلي الغرف (كمنتج رئيسي يسعي إلي بيعه جميع العاملين) المظهر الجيد والجذاب الذي قد يؤثر بشكل إيجابي في إحتمالات زيادة رغبة النزيل في العودة للإقامة في الفندق مرة أخرى.

ونظراً لهذا الدور الذي يقوم به قسم البياضـــات، فإنــه يتعــين تــوافر التجهيزات التالية بكل غرفة بياضات Linen room بكل طابق مــن طوابــق الفندق.

أهم التجهيزات بغرفة البياضات:-

سلال لتجميع المفروشات المتسخة لإرسالها إلي المغسلة – طاولة عمل لفحص المفروشات وخلافه – عربات متحركة لنقل المفروشـــات (ترولـــي) – سلالم صغيرة للوصول للأرفف المرتفعة – ماكينة خياطة – مكواه وألواح كـــي – مكتب لحفظ سجلات العمل بالغرفة – تليفون – مقاعد للعاملين الذين يعملون جالسين ، بالإضافة إلي أدوات ومهمات النظافة – ومهمـــات خدمـــة النـــزلاء Guest supplies.

ويجب ملاحظة أن لكل غرفة بياضات مخزون من البياضـــات يســـمى بالمخزون الأساسي أو (التعادلي أو الثابت) وعلي ذلك تتحدد سعة هذه الغرفـــة طبقاً لحجم المهمات المخزنة بها.

إذا كيف يمكن حساب حجم المهمات اللازمة في كل غرفة بياضات ؟

وللإجابة علي هذا السؤال يجب أولاً تحديد إحتياجات النزيل الواحد من المخزون الأساسي أو بمعني أخر يجب حساب إحتياجات كل سرير من هذا المخزون. فإذا إفترضنا أن إحتياجات السرير الواحد من الخامات النسيجية أو البياضات هي كالأتي :-

٢ ملاية – ٢ كيس مخدة – ١ بشكير – ١ فوط يد – ١ فوطة وجه – ١ فوطة أرضية حمام – ١ كيس واقي للمرتبة.

وكقاعدة عامة فإن تغيير مفروشات الغرف يتم يومياً وعليه يمكن تحديد المخزون الأساسي بمقدار مرة ونصف قدر إحتياجات الغرف. وبناءاً عليه فإن حساب حجم هذه المفروشات وبالتالي حجم غرف البياضات Linen room يرتبط بحساب عدد الغرف في الطابق الواحد.

فإذا إفترضنا أن عدد الغرف في الطابق الواحد هو ٢٥ غرفة، ومع إفتراض أن نسبة الإشغال للفندق هي ١٠٠%، فإن عدد المفروشات (المخزون الأساسي) الواجب توافرها في غرفة البياضات هي:-

٧٥ ملاية – ٧٥ كيس مخدة – ٣٧ بشكير – ٣٧ فوطة يد – ٣٧ فوطة وجه – ٣٧ فوطة أرضية حمام – ٣٧ كيس واقي للمرتبة، هذا بالإضافة إلي التجهيزات الواجب توافرها في هذه الغرفة والسابق ذكرها. كل هذه التجهيزات والمهمات والمفروشات تعتبر عوامل أساسية في تحديد حجم غرفة البياضات الواجب إعدادها في كل طابق من طوابق الفندق.

وفي جميع الأحوال يجب عند حساب أي مستوى من الإحتياجات (سواء من المخزون الأساسي أو من مهمات خدمة الغرف) مراعاة أن يسمح بمواجهة أي موقف طارئ يحدث مثل: تعطل آلات الغسيل أو الإشغال الكامل الغير

متوقع أو الإجازات حيث لا تتم عملية الغسيل. وأحياناً تصل درجة الإهتمام بحجم المخزون الأساسي إلي درجة أن بعض الفنادق تعمل بمخزون يصل إلي ٣ أو ٤ أمثال إحتياجات الغرف في اليوم الواحد.

الشروط الواجب توافرها في مخازن البياضات والمفروشات:

- يجب أن يكون مكان تخزين المنسوجات بارد وجاف وجيد التهوية.
- أن يكون هذا المكان محكم الغلق، محمي من الحشرات وضوء الشمس والأبخرة الكيمائية والدخان.
- أن يهتم برش وتطهير المكان مرتين سنوياً علي الأقل بالمبيدات الحشرية المناسبة عن طريق الشركات المتخصصة في مقاومة الآفات والفطريات.

المغسلة Laundry :-

هو مكان مجمع لأجهزة ومعدات غسيل وكي البياضات والمفروشات الفندق أو القرية السياحية وكذلك غسيل وكي ملابس العاملين والنزلاء ويجب أن تعتمد الدراسة لتحديد طاقة الأجهزة علي الأسس الأتية:-

١. يتم حساب أجهزة طاقة المغسلة علي أساس طاقة الفندق أو القرية وتشمل (عدد النزلاء + عدد العاملين).
٢. اعتبار عدد ساعات التشغيل للمعدات والأجهزة (٨ ساعات في اليوم).
٣. اعتبار معدلات الغسيل للفرد في اليوم لا تقل عن (٣ كجم / يوم) للفرد الواحد وهي معدلات قياسية فردية.
٤. المساحة اللازمة والكافية لإستيعاب المعدات والأجهزة.

٥. من المهم اختيار الأجهزة التي تصلح لجميع أنواع الغسيل (أقطان، أصواف، منسوجات صناعية).

أجهزة المغسلة:-

١. ماكينات غسيل وعصر.

٢. ماكينات تجفيف (مجففات).

٣. مناضد كي يدوية كاملة بالمكواة ومسدسي إزالة البقع (يعمل بالبخار والكهرباء).

٤. ماكينات لكي الملايات (جندرة).

٥. ضواغط هواء كاملة.

٦. ماكينات ترقيم.

٧. ماكينات خياطة.

٨. مكتب للمشرف بالكرسي.

٩. ميزات طبلية لمنطقة الاستلام.

١٠. كمبريسور للهواء المضغوط كامل بجميع مشتملاته.

١١. مجموعة أرفف للتخزين بأشكال ومقاسات مختلفة.

١٢. ماكينات تنظيف جاف.

١٣. ماكينات كي عام تصلح للأغراض المتعددة (البنطلونات ، الأساور ، والياقات والأكتاف والقمصان).

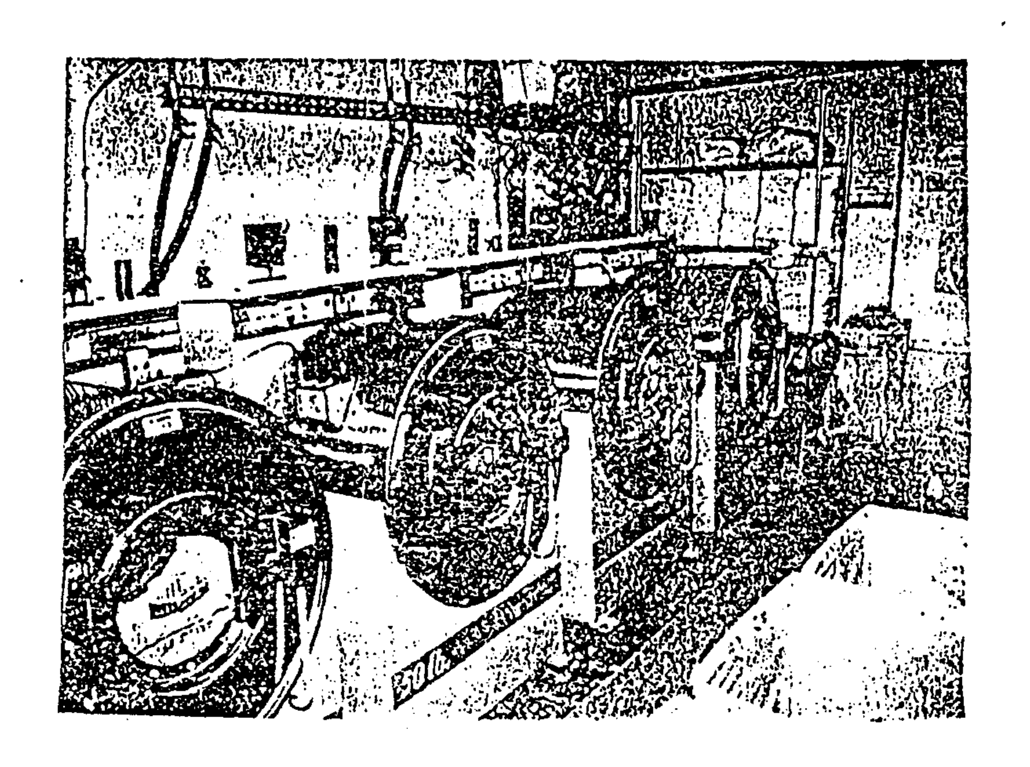
١٤. ترولبات خدمة بأشكال مختلفة.

١٥.مراوح شفط حائطية.

الشبكات اللازمة للمغسلة والمصافي داخلها والتوصيلات الموصلة إلي الغلايات مثل شبكات البخار، المياه الساخنة، المياه الباردة؛ الكهرباء، الصرف الصحي.

غلايات المياه الساخنة:-

١. تشمل غلايات بخارية بسعة مناسبة كاملة بحيث تتكون من عدد ٢ غلاية واحدة شغالة علي الحمل الكامل للمشروع والأخرى تكون احتياطية.
٢. جهاز معالجة للمياه المغذية للغلايات.
٣. مبادلات حرارية لتوليد المياه الساخنة.



شكل (   ) نموذج لوضع الغسالات الأوتوماتيكية المستخدمة فى أحد الفنادق .

شكل (٣٨)



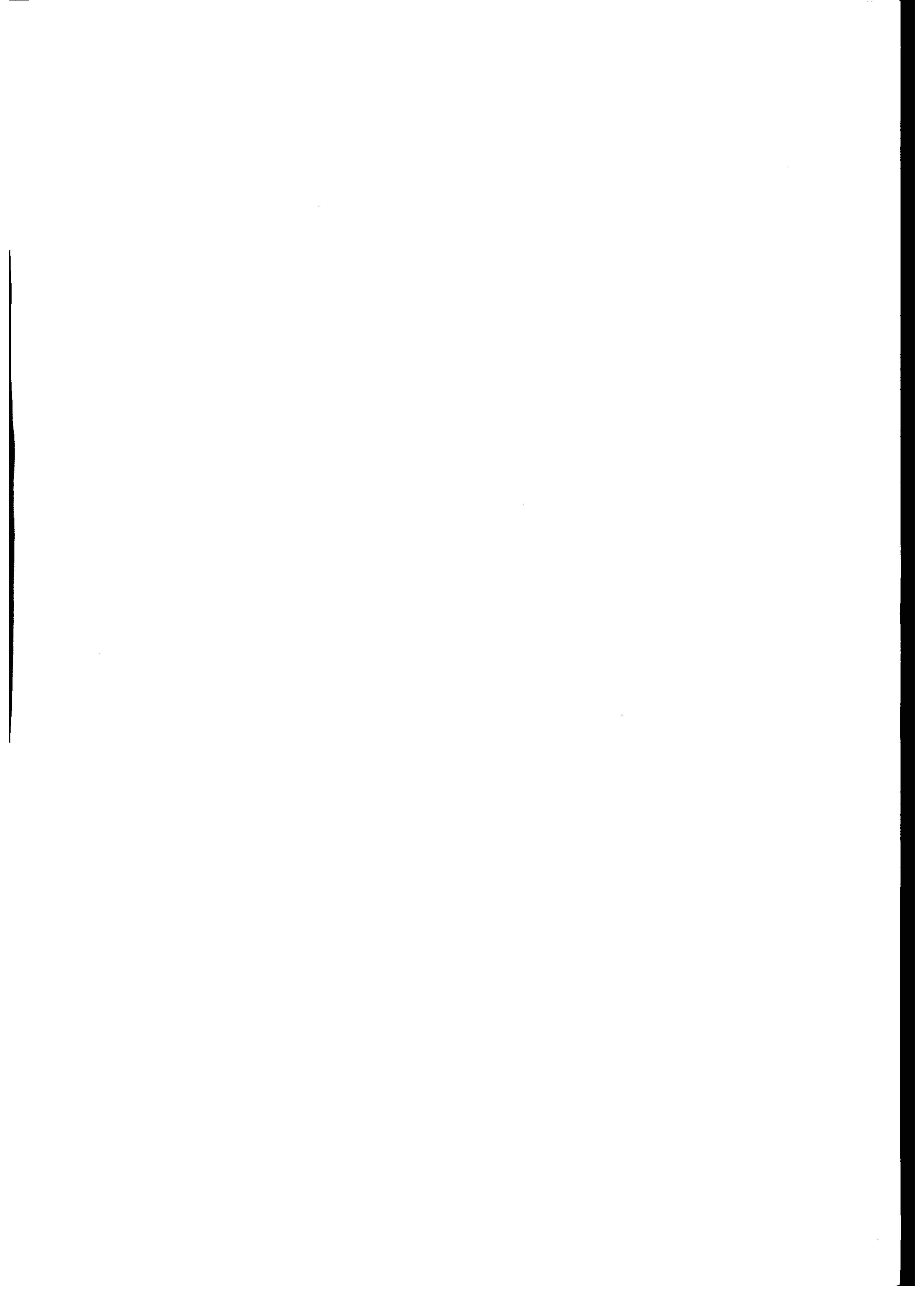
شكل (   )



شكل (   ) نماذج للأرفف المتحركة المستخدمة فى المغسلة



الباب الثاني عشر
تجهيزات المناطق الخدمية



الباب الثاني عشر

تجهيزات المناطق الخدمية

أولاً: الملاعب

تفضل أن تنشأ ملاعب وصلات للتسلية خاصة إذا تواجد المشروع في منطقة بعيدة عن العمران. وهي فراغات مطلوبة لمثل هذه المشروعات منها المغطاة داخل أو خارج المبني الرئيسي والملاعب المكشوفة وجميعها تخضع لقياسات معينة وهي دراسة اهتمامات النزلاء أو العابرين ويمكن على أساسها وضع التصور العام لمثل هذه المناطق كما يمكن تنفيذ جزء منها والإستغناء عن الجزء الآخر وكذلك بالنسب للملاعب المكشوفة . وفيما يلي نستعرض الصالات المغطاة والملاعب المكشوفة ومكوناتها وتجهيزاتها ونوجزها في الآتي :

١- الصلات المغطاة :

١. صالة بلياردو – ترابيزة وكوروستيك (عصاية) ولوحة خشبية للإعلان وكراسي أو فوتيهات هذا بالإضافة إلي الإضاءة الخاصة لمثل هذه اللعبة .

٢. صالة لتنس الطاولة – ترابيزات بالشبكة .

٣. صالة للعب القمار – وفي جميع الأحوال هذه الصالة يمنع المصريين الدخول فيها تطبيقا لنص القانون وهي تنشأ للنزلاء الأجانب فقط .

٤. صالة للألعاب الكهربائية والكمبيوتر .

٥. صالة الفيديو – تجهز على شكل صالون كبير لعرض أفلام شرائط الفيديو.

وفي جميع الأحوال تطبق القواعد الفنية العامة للحوائط والأسقف والأرضيات والأبواب والتكييف والإضاءة ... وكذلك الحريق وأجهزته وتجهيزاته .

٢- الملاعب والملاهي المكشوفة :

. نفضل أن تكون الملاعب والملاهي المكشوفة في أماكن متجاورة حتي يمكن توجيد الخدمات الخاصة بها .

١. ملعب للتنس كامل بالشبك وكرسي الحكم وترابيزة الحكام – هذا بالإضافة إلي خدمة الأرضية طبقا للمواصفات الفنية المطلوبة والإضاءة اللازمة .
٢. ملعب سكواتش
٣. ملعب متعدد الأغراض – طائرة / سلة / يد .
٤. ملعب كروكية – مجهز
٥. ملاهي للعب للأطفال – حسب إمكانية المكان ونوعية اللعبات .
٦. ملاهي للعب الكبار .
٧. أرض تزرع بالنجيلة على أن تعطي شكل جميل للمشروع ويمكن الإستفادة به للعب الجولف .

- وهذه الملاعب يمكن إنشائها داخل القري السياحية أو المشروعات المتوفر لديها الأرض اللازمة للملاعب .
- تنشأ وحدة كاملة لخلع السلابس وذورات المياه رجالي وسيدات .
- ينشأ مكان لخدمة السناك بار لتقديم المشروبات الخفيفة .
- توزع الإضاءة لجميع هذه المناطق بحيث يمكن استعمالها ليلا .

ثانيا : المركز الصحي

ينشأ مركز صحي شامل السونا داخل المشروعات داخل المشـــروعات بما يتفق وطاقته الاستيعابية لنوعية النزلاء والعابرين لإستخدام مثل هذه المناطق ونستعرض في ايجاز محتويات وأجهزة المركز الصحي والسونا .

١- غرفة الاستقبال

١. مكتب مشرف المركز .
٢. لوح ارشاد لتحديد أماكن توزيع المركز .
٣. الأرضيات والحوائط من السيراميك بمواصفات خاصـــة يحـــدد اللون المنسق .
٤. الإضاءة وحدات فلورسنت
٥. الإذاعة سماعات موزعة على مستوي المركز .
٦. شموع استشعار بالحريق والأدخنة على مستوي المركز بالسقف ودهانه .
٧. طفايات سجائر – ستاند – الساق به فتحة للمهملات .
٨. وحدة كراسي انتظار من البوليستر يحدد اللون المنسق الداخلي .

٢- عيادة الدكتور

وفي حالة وجود مركز صحي يمكن خدمة العاملين بواسطة دكتور المركـــز الصحي على أن تصمم العيادة لوجود باب يفتح على ممر يؤدي إلي الخـــارج دون المرور على منطقة النزلاء وتجهز بالآتي :-

١. أنبوبة أكسوجين كاملة بمحتوياتها

٢. سرير كشف

٣. سرير حمل – إسعاف .

٤. معدات خفيفة للدكتور "جهاز ضغط دم ... ألخ " .

٥. مكتب صغير نمطي بالكرسي + ترابيزة وتليفون .

٦. أباجورة للمكتب .

٧. كرسي أمام المكتب نمطي .

٣- غرف للإسترخاء

مجهزة بشكل غرف نوم بدون حمامات وملحقاتها – أي غرف نوم فقط – مع إضاءة خافتة للإسترخاء.

٤- صالة التدليك

- مصاطب من الرخام للتدليك

٥- صالة لألعاب الجمنزيوم

- مجهزة بجميع معدات الجمنزيوم – متوازيين / غقلة / حصان / سلم / حديد خفيف وثقيل ... ألخ .

٦- غرف السونا

تصنع غرف السونا من الخشب الخاص بها على أن تجمع الغرفة بالكامل بدون مسمار وفي حالة استعمال مسمار للضرورة يجب أن يكون من النحاس الخالص أو المجلفن والغرف مجهزة بباب محكم وفتحة تهوية . وتتكون التجهيزات كالآتي :-

١. جهاز تسجين بطوب حراري .

٢. جردل مياه خشب

٣. دكك خشب للجلوس عليها – القاعدة مفرغة لتسرب العرق .

٤. مؤشر يبين درجة الحرارة .

٧- صالة حمام البخار

يتم تكسيتها بالكامل بالرخام مع وجود فتحات للمواسير لتوصيل البخار من الغلاية لتغذيتها بالبخار وباب من الزجاج السيكوريت .

٨- مغطس مياه باردة

على شكل حمام سباحة صغير به مياه باردة درجتها لا تزيد عن ٧ درجات

٩- مغطس مياه ساخنة

على شكل حمام سباحة صغير به مياه ساخنة " دافئة " .

١٠-صالة للأدشاش

- دش فرنساوي وحدة مغلقة بالوصلة .
- دش بانيو ويتم التحكم فيه بموجب مفاتيح لكل فتحة مياه ويتم تشغيله بواسطة أخصائيين لمثل هذا العمل .

١١-دورات مياه كاملة

يتم عمل نفس الفراغات ونفس التجهيزات " للمركز الصحي الخاص بالسيدات " ما عدا عيادة الدكتور يمكن أن تخدم الجناحين الرجالي والسيدات .

ثالثاً: المدخل الرئيسي ومواقف السيارات

يجب العناية بتنسيق المناظر الخارجية للمشروع السياحي خاصـــة القــري السياحية والإهتمام بشكل المدخل الرئيسي وشبكة طرق سهلة مجهزة وكـــذلك مواقف للسيارات .

١- أسوار تحدد أرض المشروع بشكل يحدده المعماري على أن تتم الإضاءة الكافية لها.

٢- أكشاك مزودة بالتليفون رقابة " حراسة " عند التقاء أضلع السور أي فـــي كل ركن .

٣- البوابة الرئيسية

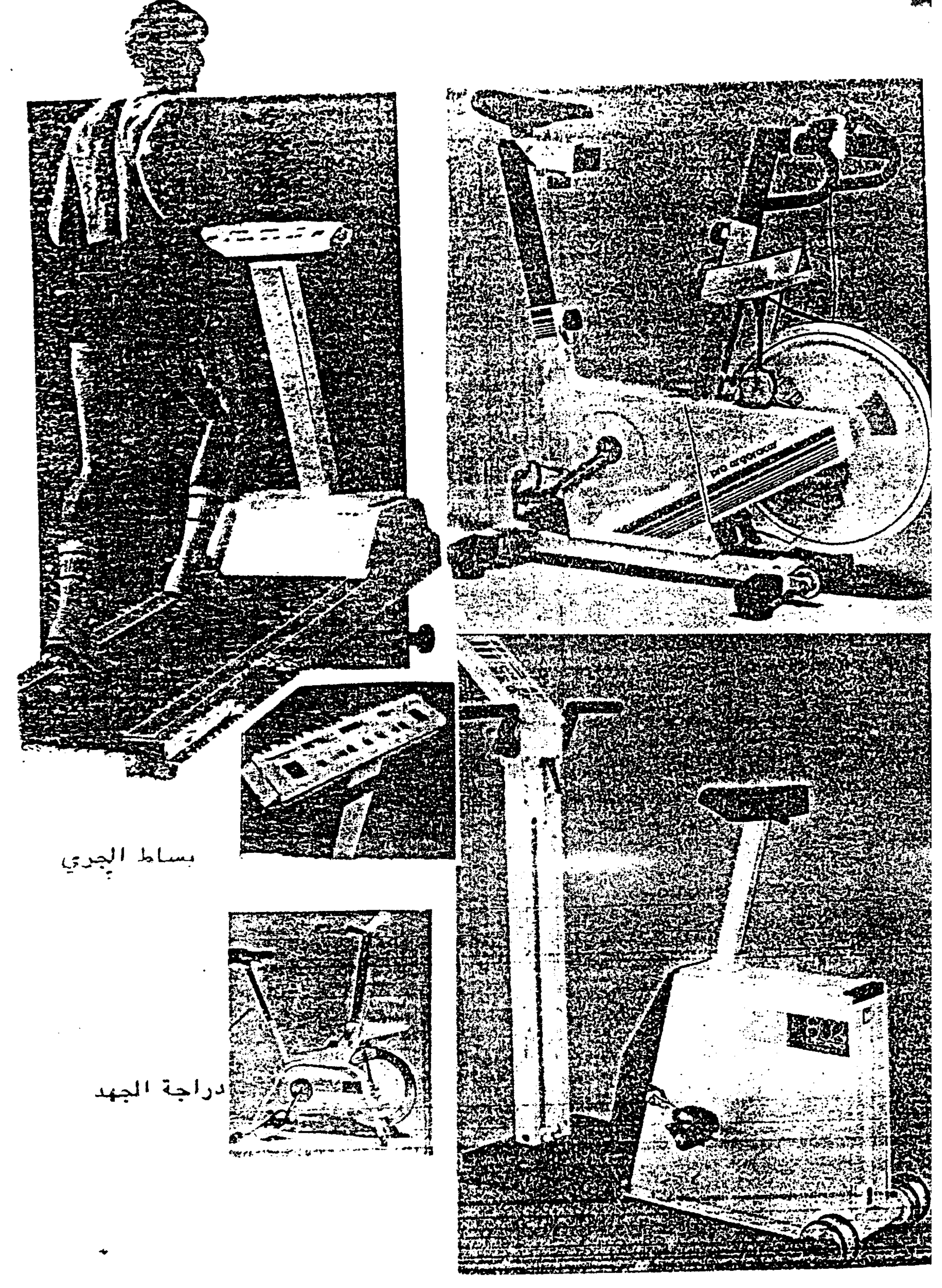
- بوابة من المباني والخرسانات بشكل يحدده المعماري .
- سواري للأعلام على المدخل ارتفاع – ٦,٠٠ متر .
- سواري للأعلام داخلية على قاعدة خرسانية ٤,٥ م .
- أعلام حجم كبير لجميع الدول + علم المحافظة – طقم كامل.
- أعلام حجم وسط لجميع الدول + علم المحافظة – طقم كامل.
- لوحات إرشادية خشب .
- يفط بإسم المشروع على البوابة الرئيسية يحدد الخامة المصمم .
- كشافات كبيرة .

٤- موقف سيارات مغطاة

يتم إعداد موقف للسيارات بأسقف مغطاة ومدخل مزود بكشك للرقابة بالإضافة إلي ورشة مجهزة بمعدات وعدد ميكانيكا السيارات.

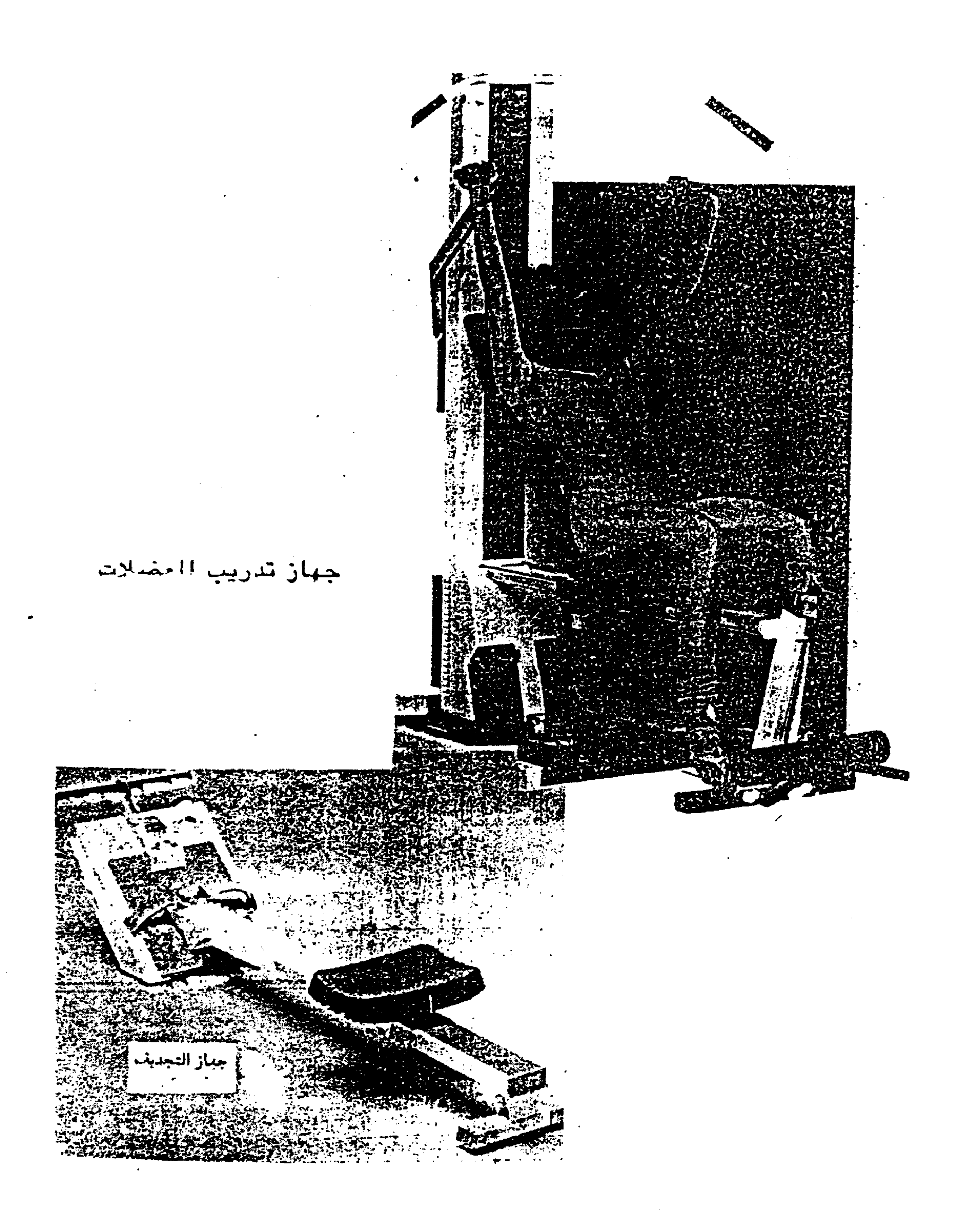
٥- موقف السيارات والأوتوبيسات السياحية

يتم تقسيم موقف السيارات والأتوبيسات السياحية بما يسمح لوقوف السيارات طبقا للطاقة المطلوبة وتنفيذ طبقا لقواعد المرور. وعمل مدخل للمراقب.



بساط الجري

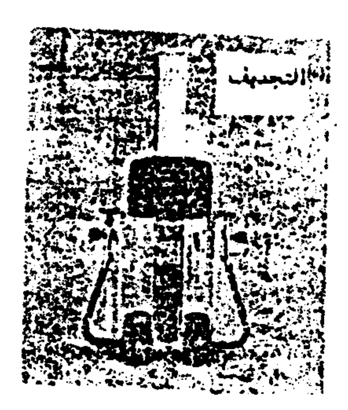
دراجة الجهد



جهاز تدريب العضلات

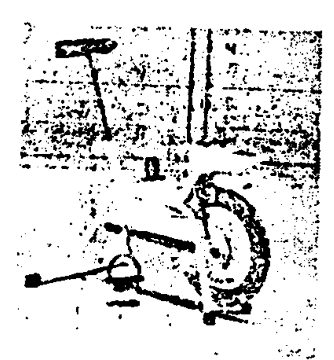


جهاز التجديف



التجديف

الدراجة



المراجع العربية

- حجازي ، محمد حافظ (٢٠٠١) ، المكتب الأمـامي الفنـدقي ، شـركة الجمهورية الحديثة – الإسكندرية – مصر .
- سامي ، عبد القادر ، المكاتب الأمامية في صناعة الفنادق . مكتبة الأنجلو المصرية – القاهرة .
- علاء ، عثمان (١٩٩٧) . تكنولوجيا التجهيزات والمعدات الفندقية . منشأة المعارف . الإسكندرية .
- ليلي ، محمد صابر الزلاقي (٢٠٠١) الإشراف الداخلي (الدور– المهام) – شركة الجمهورية الحديثة لتحويل وطباعـة الـورق – الإسـكندرية – جمهورية مصر العربية .
- محمد عطية محمد (٢٠٠٤) التجهيزات الفندقية – مكتبة بستان المعرفة – الإسكندرية ٢٠٠٤ .
- نصر ، فرحات (١٩٩٣) الموسوعة الفنية للتجهيزات الفندقيـة التطبيقيـة بالمشروعات السياحية والإحلال والتطـوير والتجديـد . مكتبـة الأنجلـو القاهرة.
- نادية إبراهيم محمد (١٩٨٨) الستائر والـديكور . دار الوفـاء للطباعـة والنشر والتوزيع – الإسكندرية .
- يوسف ، محمد حافظ الحماقي (١٩٨٨) إدارة وفن المأكولات والمشروبات (خدمة المؤتمرات والحفلات والإجتماعات).

الفهرس

